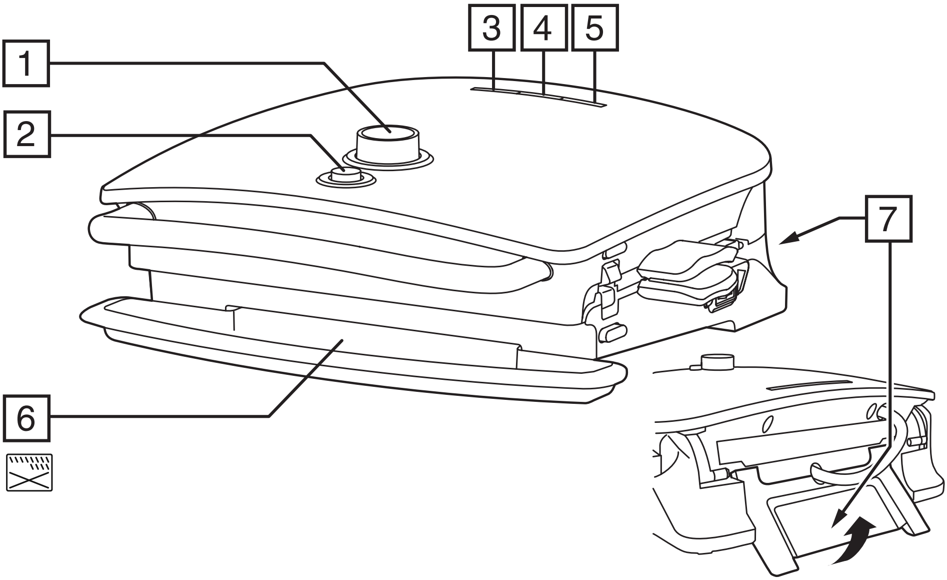
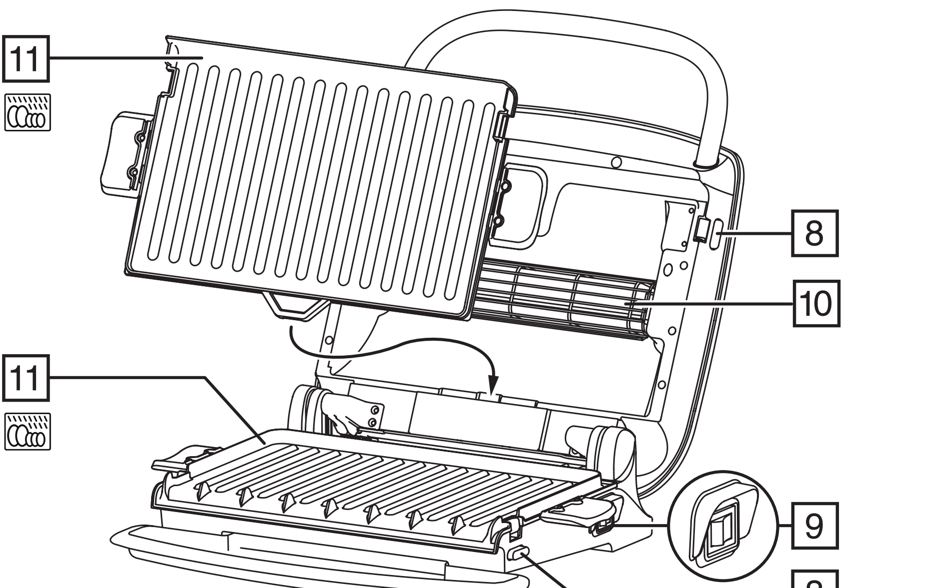
Russell Hobbs




1
2
3
4
5
6
7


11
8
10
11
9
8

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the grill on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

⚠ The surfaces of the appliance will get hot.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

- Don't put the grill in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
- Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Sit the grill on a stable, level, heat-resistant surface, near a power socket.
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- Don't use the grill for any purpose other than cooking food.
- Don't use the grill if it's damaged or malfunctions.
- Don't remove the plates while cooking. Don't touch the plates/plate release buttons/plate handles when cooking and let the appliance cool down before removing the plates.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAM

1. Temperature control
2. Melt button
3. Power light (red)
4. Melt light (blue)
5. Ready to cook light (green)
6. Drip tray
7. Tilt stand
8. Plate release buttons
9. Power switch
10. Melt element
11. Removable grill plates

[dishwasher symbol] dishwasher safe

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wipe the grill plates with a damp cloth.

FLAT OR TILTED?

- You can raise the tilt stand, to tilt the grill, and speed the flow of fat into the drip tray, or leave it flat, to prevent food drifting towards the front of the grill.
- Grill meat, burgers, anything that exudes fat, on the tilt.
- Grill sandwiches, panini, foods with fluid ingredients like molten cheese, on the flat.

PREPARATION / PREHEAT

1. Centre the drip tray under the front of the grill, so it catches any run-off.
2. Put the plug into the power socket.
3. Set the temperature control to the required temperature (1-4).
4. Move the power switch to **I**. The power light will glow as long as the appliance is connected to the electricity supply.
5. The thermostat light will glow when the appliance reaches working temperature.
6. It will then cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.

FILL THE GRILL

1. Use an oven glove to open the grill.
2. Lay the food on the bottom cooking plate with a spatula or tongs, not fingers.
3. Don't use tools that might damage the non-stick surfaces.

CONTACT GRILL SETTING

1. Simply close the grill onto the food.
2. The hinge adjusts to cope with thick or oddly shaped foods.
3. The cooking plates should be roughly parallel, to avoid uneven cooking.
4. Contact grilling is faster, as both grill plates are in contact with the food.
5. When done, open the grill (use the oven gloves), and remove the food with a spatula/tongs
6. Switch off and unplug the grill.

MELT SETTING

1. Remove the top plate after it has cooled down by pressing and releasing the button and lifting the plate away from the element. Once the top plate has been removed do not force the grill shut, the hinge is designed to float in this mode.
2. The melt light (blue) will come on.
3. Choose the melt mode by pressing the melt button (∫∫ for gentle top heat ∫∫∫ for more intense heat). The top element will glow.
4. The upper cooking plate is raised clear of the food and it melts without squashing (for cheese on toast, panini , tuna melts or delicate food such as fish).
5. When done, open the grill (use the oven gloves), and remove the food with a spatula/tongs.
6. Switch off and unplug the grill.

CHECK THAT THE FOOD IS COOKED

- Whichever cooking mode you use, check that the food is cooked through before serving – if you're in any doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch off (0)
2. Unplug the grill and let it cool down before cleaning or storing away.
3. Remove one plate at a time.
4. Press the release button and lift the plate away from the element.
5. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
6. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
7. Don't use scourers, wire wool, or soap pads.

FITTING THE PLATES

1. Fit one plate at a time.
2. The bottom grill plate has two small tabs , one at either end on one side of the grill plate. The top grill plate has one large tab in the centre.
3. For the top plate, put the tab into the slot on the hinge side of the appliance.
4. For the bottom grill plate, put the tabs into the slots on the rear side of the appliance.
5. Press the other edge of the plate into the handle side, to lock it in place.
6. At the places where the top and bottom plates make contact, the non-stick surfaces may show signs of wear. This is purely cosmetic, and will not affect the operation of the grill.

You may wash these parts in a dishwasher.

You may wash these parts in the top rack of a dishwasher.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

Use these times purely as a guide. They're for **contact grilling** fresh or fully defrosted food and have been selected based on temperature setting 3. For more delicate foods, or if you prefer food less crispy or more rare, select one of the lower settings. When cooking frozen foods, add 2-3 minutes for seafood, and 3-6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food. If you prefer well-done/ crispy food or quicker cooking times select temperature setting 4. When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

BEEF	MIN	**SANDWICHES**	MIN
fillet	5-7	cheese	2-3
loin steak	7-8	ham (cooked)	5-6
burger, 50g	5-6	roast beef (cooked)	6-7
burger, 100g	7-8	sausage (cooked)	6-7
kebabs, 25mm cube	7-8	turkey (cooked)	6-7
round steak	5-7	**SNACKS**	
sausages (thin)	5-6	hot dogs	2-3
sausages (thick)	7-8	quesadillas	2-3
sirloin	7-9	tacos, meat filling	6-8
T-Bone	8-9	**CHICKEN/TURKEY**	
LAMB		chicken breast pieces	5-7
kebabs, 25mm cube	7-8	burger, 50g, fresh/frozen	4/5
minced	6-7	burger, 100g, fresh/frozen	5/6
loin chops	4-6	kebabs, 25mm cube	7-8
SEAFOOD		thighs (chicken)	5-7
halibut steak, 12-25mm	6-8	minced	7-8
kebabs, 25mm cube	4-6	turkey breast, thin sliced	3-4
prawn	1-2	**VEGETABLES**	
red snapper fillet	3-5	asparagus	3-4
salmon fillet	3-4	carrots, sliced	5-7
salmon steak, 12-25mm	6-8	aubergine, slice/cube	8-9
scallops	4-6	onions, thin slice	5-6
sea bass fillet	3-5	peppers, thin slice	6-8
swordfish steak, 12-25mm	6-9	peppers, grill then skin	2-3
tuna steak, 12-25mm	6-8	whole peppers brushed with oil	8
PORK		potatoes, slice/cube	7-9
chops, 12mm	5-6	squash, slice/cube	6-8
gammon steak	5-6	**FRUIT**	
kebabs, 25mm cube	7-8	apple, halve/slice	6-8
minced	7-8	bananas, slice lengthwise	3-4

sausages (thin)	5-6	nectarines, halve/slice	3-5
sausages (thick)	7-8	peaches, halve/slice	3-5
tenderloin, 12mm	4-6	pineapple, slice	3-7

A FEW RECIPES TO GET YOU STARTED

Recipes are available on our website: www.georgeforeman.co.uk

CONTACT GRILL SETTING

Grilled Peppers stuffed with Creamy Red Pesto Rice

1 Medium sized Red or Yellow Pepper (halved and de seeded)
5ml Olive Oil
75g Risotto rice
400ml Boiling Water
5g Vegetable bouillon
½ Small Onion (finely chopped)
2 Mushrooms (finely chopped)
15g Cream Cheese
30g Red Pesto
Ground Black pepper
Few spring onion (finely chopped)

Cook the rice in the boiling water with a teaspoon of vegetable bouillon to add flavour.
Wash and dry the pepper and coat the outer skin in olive oil. Place on the pre heated grill and leave to cook for around 6 - 8 minutes until the skins soften.
In a bowl, combine the cooked risotto rice with the chopped onion, mushrooms, cream cheese, pesto and black pepper. Spoon the mixture into the grilled pepper halves and top with chopped spring onion. Place back on the grill and cook for another 2 minutes until the tops are golden brown.

Chicken Stuffed with Sweet Balsamic Red Onion Marmalade

2 Chicken Breasts
1 clove Garlic (crushed)
1 Large Red Onion (sliced into thin slivers)
5g Butter
15-30ml Olive Oil
60ml Balsamic Vinegar
Small Pinch brown sugar
Pinch Sea Salt
Freshly Ground White Pepper
1 Small handful flat leaf parsley (finely chopped)

In a bowl combine the onion slivers with the garlic, balsamic vinegar, butter, oil, sugar, salt and pepper and leave for the flavours to develop for a little while or in the refrigerator overnight. Place the marinaded onions onto a pre-heated grill and cook for around 4 - 6 minutes until the onions have softened and caramelised. Lightly stir the onions half way through cooking to avoid over browning. Once cooked, remove the onions, place in a bowl and allow to cool completely.
Next, flatten the chicken breasts until they're about 10 - 15mm thick. Brush with a little olive oil. Place a spoonful of the red onion marmalade onto the flattened chicken and roll up (use a wooden cocktail stick to secure if desired). Place the stuffed chicken parcels on the pre-heated grill and cook for around 7 - 9 minutes until fully cooked through. Serve with grilled asparagus or a green salad.

Grilled Tuna Steak with a Black Pepper Crust

2 Fresh Tuna Steaks
15g Freshly ground coarse Black Pepper
25g Flour with a pinch of salt
1 egg (beaten)
Breadcrumbs (from 1 slice of fresh white or wholemeal bread)

Place flour, egg, breadcrumbs and black pepper in separate dishes. Dip the tuna steaks firstly into the flour, then the beaten egg then the breadcrumbs and finally the coarse black pepper. Pat the fish firmly to secure the crust.

Place the coated tuna steaks onto the hot grill and cook for 2 - 3 minutes or 1 - 2 minutes if you prefer the tuna rare.

Spicy Mexican Beef and Bean Wraps with Creamy Coriander Crème Fraiche

50 - 75g Minced Beef (or use Soya Mince for vegetarians)
1 small chilli (deseeded and finely chopped)
30ml Tomato Puree
1 Clove Garlic (crushed)
½ Onion (finely chopped)
1 Small Tin Mixed Beans (approximately 150g when drained)
5g Chilli powder
5g Ground Cumin
5g Coriander
2 Floured Tortilla Wraps
25g Grated Cheddar Cheese (optional)

Coriander Crème Fraiche:
2 - 3 Tbsp Crème Fraiche
Squeeze lemon Juice
Large handful Fresh Coriander (finely chopped)
Freshly ground black pepper

In a bowl combine the minced beef with the onion, tomato puree, garlic, beans and spices. Place the mixture onto the pre-heated grill and cook for between 6 - 8 minutes until meat is fully browned (use a plastic/wooden spatula to break the meat up half way through cooking).

Meanwhile combine the crème fraiche with the chopped coriander and the lemon juice and place in a serving bowl.

Divide the cooked meat mixture between the 2 flour tortillas, top with cheese if desired and roll up. Place back on the hot grill and cook for 1 - 2 minutes.

MELT SETTING

Triple Cheese and Garlic Mushroom Melt

1 Mini French Baguette, Crusty Sub Roll or Ciabatta
1 drizzle Olive oil (use a flavoured oil such as basil or chilli if preferred)
25g Grated Mature Cheddar Cheese
25g Grated Mozzarella Cheese
25g Grated Gruyere or Emmental Cheese
3 - 4 Button Mushrooms (thinly sliced)
1 clove garlic (crushed)
Small handful fresh flat leaf parsley (chopped)

Cut the bread in half lengthways. Drizzle each half with the oil and rub with the crushed garlic. Top both halves with the three cheeses, then the parsley and lastly the mushrooms. Cook on a pre heated grill in

melt mode for 3-4 minutes or until all the cheese has melted.

Granary Bread Panini with Smokey Bacon, Stilton Cheese and Toasted Walnuts

2 Thick Slices of Granary Bread (or use walnut bread or wholemeal bread)
5ml Olive oil or Butter
50g Stilton Cheese
2 rashers Smokey bacon
2 - 4 Walnuts
Small handful Fresh rocket Leaves to serve
Toast the walnuts on the hot grill for 1 - 2 minutes, allow to cool slightly and roughly chop. Next, cook the rashers of bacon on the grill for around 2 - 4 minutes to the desired level of crispness. Remove and place on kitchen paper.
Drizzle each of the bread slices with olive oil or if preferred spread with butter. Top with crumbled Stilton cheese, then bacon and walnuts. Cook on the grill in melt mode for 3 minutes. Serve with rocket leaves or a salad of your choice.

Grilled Steak Sandwich with Horseradish, Baby Plum tomatoes and Watercress

2 Thick Slices Crusty Bread (such as sourdough or ciabatta)
1 Sirloin Steak
2 tsp Horseradish Sauce
2 - 3 Sliced Baby Plum Tomatoes
Small handful Watercress
Black Pepper
Cook the sirloin steak to your preference on the hot grill for 2 - 3 minutes. Remove and leave to rest for 5 minutes.
Meanwhile, spread both sides of the crusty bread with the horseradish sauce, top with the steak, tomatoes, watercress and season top with black pepper. Place other half of bread on top, return to grill and toast for 2 minutes until bread is warmed through and slightly crispy.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

⚠ Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- Wickeln Sie das Kabel vollständig von der Kabelaufwicklung, bevor Sie den Grill an den Strom anschließen.
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststofffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- Entfernen Sie die Grillplatten nicht, solange sie in Betrieb sind. Berühren Sie die Grillplatte(n)/Tasten zur Entriegelung der Grillplatte/Griffe der Platte nicht, solange das Gerät in Betrieb ist, und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Platten entfernen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

1. Temperaturregler
2. Taste „Schmelzfunktion"
3. An-/Aus-Lampe (rot)
4. Lampe „Schmelzfunktion" (blau)
5. Thermostatlampe (grün)
6. Auffangschale
7. Aufstellbarer Fuß
8. Entriegelungstaste
9. Schalter
10. Schmelzfunktions-Element
11. Grillplatten

Spülmaschinenfest

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Platten mit einem feuchten Tuch abwischen.

ZUKLAPPEN ODER ANWINKELN?

- Sie können mit Hilfe des aufstellbaren Fußes einen stärkeren Aufstellwinkel der Grillplatten erzeugen und somit das Ablaufen von Fett in die Auffangschale beschleunigen. Sie können den Fuß auch einklappen, damit die Speisen und Zutaten nicht nach vorne rutschen.

- Grillen Sie Fleisch, Burger und Lebensmittel, die Fett abgeben, mit aufgestelltem Fuß.
- Grillen Sie Sandwiches, Panini und Lebensmittel, die flüssige Zutaten wie geschmolzenen Käse beinhalten, mit eingeklapptem Fuß.

ZUBEREITUNG

1. Platzieren Sie die Auffangschale mittig unter der Vorderseite des Grills, so dass sie alle Flüssigkeiten auffangen kann.
2. Öffnen Sie den Grill, wischen Sie die Platten mit etwas Speiseöl oder Butter ab, danach schließen sie ihn.
3. Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.

VORWÄRMEN

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (1-4) ein.
3. Den Schalter drücken auf **|**. Die Kontroll-Lampe leuchtet, solange das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
4. Die Thermostatlampe schaltet sich ein, wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
5. Sie wird dann in bestimmten Intervallen wieder angehen, um die Temperatur zu halten.

BEFÜLLEN SIE DEN GRILL

1. Öffnen Sie den Grill, sobald die Thermostatlampe aufleuchtet.
2. Legen Sie die Speisen mit einer Pfannenwender oder einer Zange, nicht mit den Fingern, auf die untere Platte.
3. Verwenden Sie nichts, was aus Metall ist oder scharf ist, sonst werden Sie die Antihaftbeschichtungen beschädigen.

SO VERWENDEN SIE DEN KONTAKTGRILL

1. Schließen Sie den Grill einfach, so dass er die Zutaten umschließt.
2. Das Scharnier ist beweglich, so dass auch dicke oder unförmige Zutaten problemlos zubereitet werden können.
3. Die Kochplatten sollten grob parallel zueinander ausgerichtet werden, damit die Speisen gleichmäßig gegrillt werden.
4. Speisen können mit einem Kontaktgrill viel schneller zubereitet werden, da die Zutaten von beiden Grillplatten eingeschlossen sind.
5. Ist die Zubereitung abgeschlossen, öffnen Sie den Grill (bentzen Sie dafür Ofenhandschuhe) und entnehmen Sie die Speisen mit einem Bratenheber/einer Zange.

FERTIG?

Schalten Sie den Grill aus und ziehen Sie den Netzstecker vom Strom.

WEITERGRILLEN?

Ziehen Sie die Ofenhandschuhe an, entleeren Sie die Auffangschale in eine hitzebeständige Schüssel, wischen Sie sie mit Küchenrolle aus und stellen Sie sie wieder unter den vorderen Teil des Grills.

SCHMELZFUNKTION

1. Entfernen Sie die obere Grillplatte, nachdem sie abgekühlt ist, indem sie die Taste drücken und wieder loslassen und die Platte vom Element abnehmen. Ist die obere Platte einmal entfernt, versuchen Sie nicht, den Grill zu schließen - das Scharnier ist so konzipiert, dass es in dieser Position schwebt. Um den Grill wieder komplett schließen zu können, setzen Sie die obere Heizplatte wieder ein.
2. Die Lampe „Schmelzfunktion” (blau) scheint auf.
3. Wählen Sie die Einstellung „Schmelzfunktion”, indem Sie die Taste „Schmelzfunktion” drücken (∫∫ für geringe Oberhitze, ∫∫∫ für stärkere Oberhitze). Das obere Heizelement glüht.
4. Die obere Kochplatte befindet sich in ausreichendem Abstand zum Essen, das ohne zerdrückt zu werden geschmolzen wird (etwa Käse auf Toast, Panini, gegrilltes Thunfischsandwich mit Käse oder anspruchsvolle Speisen wie Fisch).

5. Ist die Zubereitung abgeschlossen, öffnen Sie den Grill (benutzen Sie dafür Ofenhandschuhe) und entnehmen Sie die Speisen mit einem Bratenheber/einer Zange.

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE SPEISEN GAR SIND

- Egal, welchen Zubereitungsmodus Sie verwenden - vergewissern Sie sich, dass die Speisen gar sind. Wenn Sie sich unsicher sind, lassen Sie das Ganze etwas länger im Grill.
- Grillen Sie Fleisch, Geflügel und andere Gerichte, die aus diesem Fleisch zubereitet werden (Hackfleisch, Burger etc.), solange, bis der austretende Saft klar ist. Bereiten Sie Fischgerichte solange zu, bis der Fisch ganz durchgebraten ist.

ENTNEHMEN SIE DIE SPEISEN

Öffnen Sie den Grill (benutzen Sie dafür Ofenhandschuhe) und entnehmen Sie die Speisen mit einem Bratenheber/einer Zange.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Den Schalter drücken auf ◯.
2. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
3. Entfernen Sie immer nur eine Platte auf einmal.
4. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie die Platte vom Element ab.
5. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
6. Auffangschale in warmem Spülwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine spülen.
7. Keinesfalls Topfkratzer, Scheuerschwämme oder Stahlwolle verwenden.

DIE GRILLPLATTEN EINSETZEN

1. Setzen Sie immer nur eine Platte auf einmal ein.
2. An der unteren Grillplatte befinden sich zwei kleine Laschen, eine an jeder Seite der Grillplatte. An der oberen Grillplatte befindet sich mittig eine große Lasche.
3. Stecken Sie die Lasche der oberen Platte in den Schlitz an der Seite des Gerätes, an der sich das Scharnier befindet.
4. Stecken Sie die Laschen der unteren Grillplatte in die Schlitze, die sich an der hinteren Seite des Gerätes befinden.
5. Drücken Sie die andere Seite der Platte in die Seite des Griffs, um sie zu verriegeln.
6. An den Stellen, an denen die obere und die untere Platte sich berühren, können die antihaft-beschichteten Oberflächen Anzeichen von Abnutzung zeigen. Das ist nur ein Schönheitsfehler und hat keinen Einfluss auf die Funktion des Grills.

GARZEITEN & LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die hier angegebene Zeiten sollen Ihnen als Richtwerte dienen. Sie gelten für das Grillen von frischen oder komplett aufgetauten Lebensmitteln mit einem Kontaktgrill und beziehen sich auf eine Zubereitung mit Heizstufe 3. Bei anspruchsvollen Gerichten bzw. wenn Sie Ihre Speisen nicht so kross oder nur halb durch genießen wollen, wählen Sie eine niedrigere Heizstufe. Fügen Sie beim Garen gefrorener Nahrungsmittel 2-3 Minuten für Meeresfrüchte und 3-6 Minuten für Fleisch und Geflügel, abhängig von der Dicke und Dichte der Nahrung, hinzu. Möchten Sie Ihre Speisen lieber gut durch/kross genießen bzw. wünschen Sie eine kürzere Zubereitungszeit, wählen Sie Heizstufe 4. Beim Garen vorverpackter Nahrungsmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.

RINDFLEISCH	**MIN**	**SANDWICHES**	**MIN**
Filet	5-7	Käse	2-3
Lendensteak	7-8	Schinken (gekocht)	5-6
Hacksteak/Frikadelle, 100g	7-8		
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	**SNACKS**	
Round Steak	5-7	Calzone	8-9

Würstchen	6-8	Hot Dogs	2-3
Sirloin Steak	7-9		
T-Bone Steak	8-9	**HUHN/PUTE**	
		Hühnerbruststücke	5-7
LAMM		Schenkel (Huhn)	5-7
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8	Putenbrust, in Scheiben geschnit-ten	3-4
Lendenkoteletts	4-6		
		GEMÜSE	
MEERESFRÜCHTE		Spargel	3-4
Lachsfilet	3-4	Auberginen, Scheibe / Würfel	8-9
Wolfsbarsch	3-5	Zwiebeln, dünne Scheibe	5-6
Heilbuttschnitte, 12-25 mm	6-8	Paprika, dünne Scheibe	6-8
Lachsschnitte, 12-25 mm	6-8	Paprika (erst grillen, dann häuten)	2-3
Schwertfischschnitte, 12-25 mm	6-9	Ganze Paprikaschoten, mit Öl bepinselt	8
Thunfischsteak, 12-25 mm	6-8	Kartoffeln, Scheibe / Würfel	7-9
Schaschlik, 25 mm große Würfel	4-6		
Garnelen	1-2	**OBST**	
Jakobsmuscheln	4-6	Äpfel, Hälfte/Scheibe	6-8
		Bananen, der Länge nach halbiert	3-4
SCHWEINEFLEISCH		Nektarinen, Hälfte/Scheibe	3-5
Kotelett, 12 mm	5-6	Pfirsiche, Hälfte/Scheibe	3-5
Schinkensteak	5-6	Ananas, Scheibe	3-7
Schaschlik, 25 mm große Würfel	7-8		
Würstchen	6-8		
Lendenstück, 12 mm	4-6		

EIN PAAR GERICHTE ZUM AUSPROBIEREN

STANDARD GRILL-MODUS

Gegrilltes Thunfischsteak mit Schwarzer-Pfeffer-Kruste

2 frische Thunfischsteaks
15 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, grob geschrotet
25 g Mehl mit einer Messerspitze Salz
1 Ei (aufgeschlagen)
Semmelbrösel (aus 1 Scheibe frischem Weiß- oder Vollkornbrot)

Verteilen Sie das Mehl, das Ei, die Semmelbrösel und den schwarzen Pfeffer auf einzelne Teller. Wälzen Sie die Thunfischsteaks zuerst in Mehl, anschließend in geschlagenem Ei, danach in den Semmelbröseln und

schließlich in grob geschrotetem schwarzem Pfeffer. Klopfen Sie den Fisch fest ab, damit die Kruste nicht abfällt. Legen Sie die panierten Thunfischsteaks auf den heißen Grill und lassen Sie sie 2 - 3 Minuten lang grillen oder 1 - 2 Minuten, wenn Sie den Thunfisch nur leicht angebraten genießen wollen.

GRILL-EINSTELLUNG MIT SCHMELZFUNKTION

Gegrilltes Sandwich mit dreierlei Käse und Knoblauchchampignons

1 kleines französisches Baguette, knuspriges Brötchen oder Ciabatta
etwas Olivenöl (verwenden Sie wahlweise ein aromatisiertes Öl etwa mit Basilikum oder Chili verfeinert)
25 g geriebener reifer Cheddarkäse
25 g geriebener Mozzarella
25 g geriebener Gruyere oder Emmentaler
3 - 4 Champignons (in dünne Scheiben geschnitten)
1 Knoblauchzehe (zerkleinert)
eine kleine Handvoll frische glatte Petersilie (gehackt)

Schneiden Sie das Brot der Länge nach durch, beträufeln Sie beide Seiten mit dem Öl und verteilen Sie darauf den zerkleinerten Knoblauch. Belegen Sie beide Hälften mit allen drei Käsesorten, anschließend mit der Petersilie und zuletzt mit den Champignons. Bereiten Sie das Ganze auf dem vorgeheizten Grill im Modus “Schmelzfunktion” 3 - 4 Minuten lang zu oder solange, bis der Käse komplett geschmolzen ist.

Panini zubereitet mit Granary-Brot, geräuchertem Speck, Stilton-Käse und gerösteten Wallnüssen

2 dicke Scheiben Granary-Brot, ein Malzkornbrot (oder verwenden Sie Wallnuss- oder Vollkornbrot)
5 ml Olivenöl oder Butter
50 g Stilton-Käse
2 Scheiben geräucherter Speck
2 - 4 Wallnüsse
eine kleine Handvoll frische Rucola-Blätter als Beilage

Rösten Sie die Walnüsse 1 - 2 Minuten lang auf dem heißen Grill, lassen Sie sie ein wenig abkühlen und zerhacken Sie sie grob. Braten Sie anschließend die Speckscheiben 2 - 4 Minuten lang auf dem Grill, bis diese so kross sind wie gewünscht. Nehmen Sie sie herunter und legen Sie sie auf Küchenpapier. Beträufeln Sie beide Brotscheiben mit Olivenöl oder bestreichen Sie sie wahlweise mit Butter. Krümeln Sie den Stilton-Käse darüber und verteilen Sie dann den Speck und die Walnüsse darüber. Bereiten Sie das Ganze auf dem Grill im Modus “Schmelzfunktion” 3 Minuten lang zu. Servieren Sie das Panini-Sandwich mit Rucola oder einem Salat Ihrer Wahl.

Gegrilltes Steaksandwich mit Meerrettich, kleinen Eiertomaten und Brunnenkresse

2 dicke Scheiben knuspriges Brot (wie z.B. Sauerteigbrot oder Ciabatta)
1 Sirloin Steak
2 Esslöffel Meeretttichsauce
2 - 3 kleine Eiertomaten, in Scheiben geschnitten
kleine Handvoll Brunnenkresse
schwarzer Pfeffer

Grillen Sie das Sirloin Steak ganz nach Ihrem Geschmack 2 - 3 Minuten lang auf dem heißen Grill. Nehmen Sie es dann herunter und lassen Sie es 5 Minuten lang ruhen. Verteilen Sie in der Zwischenzeit die Meerrettichsauce auf beiden Brotscheiben, belegen Sie es dann mit dem Steak, den Tomaten, der Brunnenkresse und würzen Sie das Ganze mit dem schwarzen Pfeffer. Legen Sie anschließend die zweite Brotscheibe darüber, legen Sie das Sandwich danach wieder auf den Grill und lassen Sie es 2 Minuten lang rösten, bis das Brot aufgewärmt und leicht kross ist.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.

Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Déroulez le câble entièrement de l'espace de rangement du câble avant de connecter le gril à l'alimentation électrique.
- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne retirez pas les plaques pendant la cuisson. Veillez à ne pas toucher les plaques/les boutons de déverrouillage des plaques/les poignées de plaques lors de la cuisson et laissez l'appareil refroidir avant de retirer les plaques.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SCHÉMAS

1. Thermostat
2. Melt button
3. Voyant d'alimentation (rouge)
4. Voyant de fonte (bleu)
5. Voyant de thermostat (vert)
6. Bac récepteur
7. Élément de rabat
8. Bouton de déblocage
9. Power switch
10. Élément chauffant de fonte
11. Plaques de cuisson

Résistant au lave-vaisselle

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Essuyez les plaques de cuisson avec un torchon humide.

À PLAT OU INCLINÉ ?

- Vous pouvez soulever l'élément de rabat pour incliner le gril et accélérer l'écoulement de la graisse dans le bac récepteur, ou laisser le gril à plat, pour éviter que les aliments ne glissent vers l'avant de l'appareil.

- Grillez la viande, les hamburgers et tous les aliments qui produisent de la graisse, sur le gril en position inclinée.
- Grillez les sandwiches, panini, et les aliments contenant des ingrédients liquides comme du fromage fondu, sur le gril en position à plat.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Centrez le bac récepteur sous le devant du gril, afin de récupérer tout l'écoulement.
2. Ouvrez le gril, graissez les plaques du gril avec un peu de beurre ou d'huile de cuisine, puis fermez-le.
3. N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.

PRÉCHAUFFEZ

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Réglez le thermostat sur la température souhaitée (1-4).
3. Placez l'interrupteur sur I. Le voyant d'alimentation restera allumé tant que l'appareil sera connecté au réseau électrique.
4. Le voyant du thermostat s'allume lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement.
5. Le voyant s'allumera et s'éteindra en fonction de l'opération du thermostat pour maintenir la température.

REMPLISSEZ LE GRILL

1. Lorsque le voyant du thermostat s'allume, ouvrez le gril.
2. Placez les aliments au fond de la plaque avec une spatule ou des pinces, mais pas avec les doigts.
3. N'utilisez rien de métallique ou de pointu, vous risquez d'endommager les surfaces anti-adhésives.

CUISSON PAR GRIL DE CONTACT

1. Fermez simplement le gril sur les aliments.
2. La charnière s'adapte pour accueillir des aliments épais ou de forme irrégulière.
3. Les plaques de cuisson doivent être à peu près parallèles afin d'éviter une cuisson inégale.
4. Le gril de contact est plus rapide, car les deux plaques du gril sont en contact avec les aliments.
5. Quand la cuisson est terminée, ouvrez le gril (utilisez des gants de four) et retirez les aliments avec une spatule ou des pinces.

TERMINÉ ?

Éteignez le gril et débranchez-le.

ENCORE ?

Enfilez le gant de four, videz le contenu du bac d'égouttage dans un bol résistant à la chaleur, essuyez-le avec du papier de cuisine, puis replacez-le sous la partie frontale du gril.

FONTE

1. Retirez la plaque supérieure après l'avoir laissée se refroidir en appuyant et en relâchant le bouton de déverrouillage et en séparant la plaque de l'élément en la soulevant. Après avoir retiré la plaque supérieure, ne forcez pas le gril à se fermer étant donné que la charnière est conçue pour flotter de cette façon. Pour fermer complètement le gril, remettez la plaque chauffante supérieure en place.
2. Le voyant de fonte (bleu) va s'allumer.
3. Choisissez le mode de fonte en appuyant sur le bouton de fonte (∫∫ pour une chaleur douce de la plaque supérieure ∫∫∫ pour une chaleur plus intense). L'élément chauffant supérieur va s'allumer.
4. La plaque de cuisson supérieure n'est pas en contact avec les aliments et les fait fondre sans les écraser (approprié pour faire fondre le fromage sur des toasts, des paninis, pour les sandwiches au thon et fromage fondu ou pour des aliments délicats tels que le poisson).
5. Quand la cuisson est terminée, ouvrez le gril (utilisez des gants de four) et retirez les aliments avec une spatule ou des pinces.

VÉRIFIEZ QUE LES ALIMENTS SONT CUITS

- Quel que soit le mode de cuisson utilisé, vérifiez que les aliments sont totalement cuits avant de les servir. En cas de doute, prolongez quelque peu la cuisson.

- Faites cuire la viande, la volaille et les produits dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que les jus de cuisson soient clairs. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit complètement opaque.

RETIREZ LES ALIMENTS

Ouvrez le gril (utilisez des gants de four) et retirez les aliments avec une spatule ou des pinces.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Placez l'interrupteur sur O.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
3. Retirez une plaque à la fois.
4. Appuyez sur le bouton de déblocage et soulevez la plaque pour la séparer de l'élément.
5. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
6. Lavez le bac récepteur dans de l'eau chaude savonneuse ou sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
7. N'utilisez pas de tampon à récurer, de laine d'acier ou de carrés de savon.

FIXATION DES PLAQUES

1. Fixez une plaque à la fois.
2. La plaque inférieure du gril comporte deux petits onglets, à chaque extrémité sur un côté de la plaque du gril. La plaque supérieure du gril comprend un grand onglet en son centre.
3. Pour la plaque supérieure, insérez l'onglet dans la fente située sur le côté de la charnière de l'appareil.
4. Pour la plaque inférieure du gril, insérez les onglets dans les fentes situées à l'arrière de l'appareil.
5. Appuyez sur l'autre côté de la plaque pour l'insérer dans la partie de la poignée et le bloquer en place.
6. La surface anti-adhésive peut avoir des marques d'usure aux endroits où l'élément supérieur et l'élément inférieur se touchent. Ceci n'est que cosmétique et n'a pas d'effet sur le fonctionnement du gril.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Utilisez ces temps à titre purement indicatif. Ils se rapportent à la cuisson par gril de contact d'aliments frais ou entièrement décongelés et ils ont été déterminés sur la base d'un réglage de température de 3. Pour la cuisson d'aliments plus délicats ou si vous préférez des aliments moins croustillants ou moins cuits, sélectionnez l'un des réglages inférieurs. Pour la cuisson des aliments congelés, ajoutez 2 à 3 minutes pour les fruits de mer et 3 à 6 minutes pour la viande et la volaille, selon l'épaisseur et la densité des aliments. Si vous préférez des aliments bien cuits/croustillants ou des temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le réglage de température 4.

Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

BŒUF	**MIN**	**SANDWICHES**	**MIN**
filet	5-7	fromage	2-3
aloyau	7-8	jambon (cuit)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	**SNACKS**	
bifteck (tranche)	5-7	calzone (pizza soufflée)	8-9
saucisses	6-8	hot dogs	2-3
faux filet	7-9		
T-Bone (steak à l'os)	8-9	**POULET/DINDE**	
		morceaux de poitrine de poulet	5-7
AGNEAU		cuisses (poulet)	5-7

brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8	poitrine de dinde, en tranches	3-4
côtes premières	4-6		
		LÉGUMES	
FRUITS DE MER		asperges	3-4
filet de saumon	3-4	aubergines, tranche/cube	8-9
filet de bar (loup)	3-5	oignons, fines tranches	5-6
darne de flétan, 12-25 mm	6-8	poivrons, fines tranches	6-8
darne de saumon, 12-25 mm	6-8	poivrons, grillés puis pelés	2-3
darne d'espadon, 12-25 mm	6-9	poivrons entiers brossés à l'huile	8
darne de thon, 12-25 mm	6-8	pommes de terre, tranche/cube	7-9
brochettes, cubes de 25 mm	4-6		
crevettes roses	1-2	**FRUITS**	
coquilles St Jacques	4-6	pommes, demi/tranche	6-8
		bananes, tranches dans la longueur	3-4
PORC		nectarines, demi/tranche 3-5	3-5
côtelettes, 12 mm	5-6	pêches, demi/tranche	3-5
tranche de jambon salé/fumé	5-6	ananas, tranche	3-7
brochettes, cubes de 25 mm 7-8	7-8		
saucisses	6-8		
filet, 12 mm	4-6		

QUELQUES RECETTES POUR VOUS AIDER À DÉMARRER

MODE DE GRIL STANDARD

Steak de thon grillé avec une croûte de poivre noir

2 Steaks de thon frais
15 g Poivre noir fraîchement moulu (mouture grossière)
25 g Farine avec une pincée de sel
1 œuf (battu)
Chapelure (obtenue à partir d'une tranche de pain blanc ou de pain complet frais)

Mettez la farine, l'œuf, la chapelure et le poivre noir dans les plats séparés. Pour commencer, trempez les steaks de thon dans la farine, puis dans l'œuf battu, ensuite dans la chapelure et pour terminer dans le poivre noir grossièrement moulu. Tapez le poisson fermement pour fixer la croûte.

Placez les steaks de thon panés sur le gril chaud et faites-les cuire pendant 2 à 3 minutes ou 1-2 minutes si vous préférez le thon à peine cuit.

RÉGLAGE « FONTE » DU GRIL

Toast fondu aux trois fromages et aux champignons à l'ail

1 mini baguette, petit pain croquant ou ciabatta
1 filet d'huile d'olive (utiliser une huile aromatisée au basilic ou au piment par exemple suivant les préférence)
25 g cheddar mûr râpé

25 g mozzarella râpée
25 g gruyère ou emmental râpé
3 - 4 champignons de Paris (en fines lamelles)
1 gousse d'ail (écrasée)
Petite poignée de persil frais à feuilles plates (haché)
Découpez le pain en tranches dans le sens de la longueur, vaporisez les deux bases avec de l'huile et badigeonnez-les avec l'ail écrasé. Couvrez les deux bases avec les trois fromages, puis le persil et pour terminer les champignons. Faites cuir dans le gril préchauffé en mode de fonte pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu.

Panini Granary avec du bacon fumé, du fromage Stilton et des noix grillées

2 tranches épaisses de pain Granary (ou de pain aux noix ou de pain complet)
5 ml huile d'olive ou beurre
50 g fromage Stilton
2 tranches de bacon fumé
2 - 4 noix
Petites poignée de feuilles de roquette fraîche comme garniture
Faites griller les noix sur le gril chaud pendant 1-2 minutes, laissez les refroidir légèrement et hachez-les grossièrement. Ensuite, faites cuire les tranches de bacon sur le gril pendant environ 2-4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient aussi croustillantes que vous le souhaitez. Retirez-les du gril et placez-les sur du papier de cuisine.
Vaporisez chaque tranche de pain avec l'huile d'olive ou, si vous le préférez, badigeonnez-les avec du beurre. Couvrez-les avec le fromage Stilton émietté, puis le bacon et les noix. Faites cuire sur le gril en mode de fonte pendant 3 minutes. Servez avec des feuilles de roquette ou avec une salade de votre choix.

Sandwich de faux-filet grillé au raifort, avec des mini-tomates italiennes et du cresson

2 tranches épaisses de pain croustillant (pain au levain ou ciabatta, par exemple)
1 steak faux-filet
2 cuillères à soupe de sauce au raifort
2 - 3 mini-tomates italiennes coupées en tranches
Petite poignée de cresson
Poivre noir
Faites cuire le steak de faux-filet au point de cuisson de votre choix sur le gril chaud pendant 2 à 3 minutes. Retirez-le du gril et laissez-le reposer pendant 5 minutes.
Entre temps, badigeonnez les deux côtés du pain croustillant avec la sauce au raifort, déposez-y le steak, les tomates, le cresson et assaisonnez le dessus avec le poivre noir. Placez l'autre moitié du pain sur le dessus, remettez le tout sur le gril et faites griller pendant 2 minutes jusqu'à ce que le pain soit entièrement chaud et légèrement croustillant.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

⚠ De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Rol de kabel helemaal los vanuit de kabelopslag voordat u de gril op het stopcontact aansluit.
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Verwijder de platen niet tijdens de bereiding. Raak de platen/ontgrendelingsknoppen/handgrepen niet aan tijdens de bereiding en laat het apparaat afkoelen voordat u de platen verwijdert.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

1. Temperatuurregelaar
2. Smeltknop
3. Stroomlampje (rood)
4. Smeltlicht (blauw)
5. Thermostaatlampje (groen)
6. Drupbakje
7. Klep
8. Ontgrendelingsknop
9. Schakelaar
10. Smeltelement
11. Grillplaten

vaatwasmachinebestendig

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Neem de grillplaten af met een vochtige doek

HORIZONTAAL OF GEKANTELD

- U kunt de klep omhoog doen om de grill te kantelen en het vet sneller in het drupbakje te laten stromen, of deze horizontaal laten, om te voorkomen dat het eten naar de voorkant van de grill glijdt.
- Gril vlees, hamburgers en alle andere etenswaren die vet vrijlaten in de gekantelde stand.
- Gril sandwiches, panini en eten met vloeibare ingrediënten zoals gesmolten kaas in de horizontale stand.

VOORBEREIDING

1. Zet het drupbakje middenvoor onder de grill om het eventuele vet en kookvocht op te vangen.
2. Open de grill, bestrijk de grillplaten met een beetje olie of margarine en doe de grill weer dicht.
3. Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.

VOORVERWARMEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Stel de temperatuurregeling in op de benodigde temperatuur (1-4).
3. Zet de schakelaar op **I**. Het stroomlampje blijft branden zolang het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
4. Het thermostaatlampje zal oplichten als het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
5. Het zal vervolgens aan- en uitgaan terwijl de thermostaat de temperatuur in stand houdt

DE GRILL BELEGGEN

1. Open de grill wanneer het thermostaatlampje oplicht.
2. Leg de etenswaren op de onderste grillplaat. Gebruik hiervoor een spatel of een tang, niet uw handen.
3. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen; dit beschadigt de anti-aanbaklagen.

CONTACTGRILLEN

1. Sluit de grill over het voedsel.
2. Het scharnier is gearticuleerd en past zich aan dikke of vreemd gevormde stukken aan.
3. De grillplaten moeten grofweg parallel zijn, om ongelijk garen te voorkomen.
4. Contactgrillen is sneller, omdat beide platen in contact zijn met het voedsel.
5. Na de bereiding opent u de grill (gebruik de ovenwanten) en verwijdert het voedsel met een spatel/tang.

KLAAR?

Schakel de grill uit en trek de stekker uit het stopcontact.

MEER?

Doe de ovenwant aan, leeg de druppelvanger in een hittebestendige kom, veeg hem schoon met keukenpapier en zet hem weer onder de voorzijde van de grill.

SMELTEN

1. Verwijder de bovenste plaats wanneer deze is afgekoeld door op de ontgrendelingsknop te drukken en de plaat van het element te tillen. Wanneer de bovenste plaat verwijderd is, mag u de grill niet hard sluiten, het scharnier is zo ontworpen dat het in open stand blijft staan. Plaats de bovenste plaat weer om de grill geheel te sluiten.
2. Het smeltlicht (blauw) gaat aan.
3. Kies smeltmodus door de drukken op de smeltknop (≀≀ voor een matige warmte boven, ≀≀≀ voor intensere warmte). Het bovenste element gloeit.
4. De bovenste bakplaat raakt het voedsel niet en dit smelt zonder geplet te worden (voor kaas op toast, panini, tonijnsandwich met gesmolten kaas of kwetsbaar voedsel als vis).
5. Na de bereiding opent u de grill (gebruik de ovenwanten) en verwijdert het voedsel met een spatel/tang.

CONTROLEER DAT HET VOEDSEL GAAR IS

- Welke bereidingswijze u ook kiest, u moet voor het opdienen controleren dat het voedsel goed gaar is - in geval van twijfel, verlengt u de bereiding.
- Grill vlees, kip en afgeleide artikelen (gehakt, burgers enz.) tot er helder vocht uit komt. Kook vis totdat deze geheel ondoorschijnend is.

HET VOEDSEL VERWIJDEREN

Open de grill (gebruik de ovenwanten) en verwijder het voedsel met een spatel/tang.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Zet de schakelaar op O.
2. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
3. Verwijder één plaat per keer.
4. Druk op de ontgrendelingsknop en til de plaat op van het element.

5. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
6. Was het drupbakje af in warm water met afwasmiddel of in het bovenste rek van de vaatwasmachine.
7. Gebruik geen schuursponsjes of staalwol.

PLATEN PLAATSEN

1. Plaats één plaat per keer.
2. De onderste grillplaat heeft twee kleine lipjes, één aan elke zijde van de grillplaat. De bovenste grillplaat heeft een groot lipje in het midden.
3. Plaats het lipje van de bovenste plaat in de gleuf aan de scharnierkant van het apparaat.
4. Plaats de lipjes van de onderste plaat in de gleuven aan de achterkant van het apparaat.
5. Druk op de andere kant van de plaat aan de kant van het handvat totdat deze vastklikt.
6. Op plaatsen waar de bovenste plaat in contact komt met de onderste plaat, kan de antiaanbaklaag tekenen van slijtage vertonen. Dit is puur cosmetisch, en zal de werking van de grill niet beïnvloeden.

KOOKTIJDEN & VOEDSELVEILIGHEID

Gebruik deze tijden uitsluitend als richtlijn. Ze zijn bedoeld voor contactgrillen van vers of gehele ontdooid voedsel en zijn geselecteerd op basis van temperatuurinstelling 3. Voor kwetsbaar voedsel of als u van minder knapperig of minder gaar voedsel houdt, selecteert u een van de lagere instellingen. Voeg bij bevroren etenswaren 2-3 minuten toe voor vis en schaaldieren en 3-6 minuten voor vlees en gevogelte, afhankelijk van de dikte en dichtheid van de etenswaren. Als u houdt van doorbakken/knapperig voedsel of snellere bereidingstijden, kiest u temperatuurinstelling 4.
Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

RUNDVLEES	**MIN**	**BELEGDE BROODJES**	**MIN**
runderfilet	5-7	kaas	2-3
ossehaas	7-8	ham (gekookt)	5-6
burgers, 100 g	7-8		
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	**SNACKS**	
kogelbiefstuk	5-7	dubbelgevouwen pizza	8-9
worst	6-8	hotdog	2-3
entrecôte	7-9		
T-bone	8-9	**KIP/KALKOEN**	
		kipfilet	5-7
LAMSVLEES		poten (kip)	5-7
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8	kalkoenfilet, gesneden	3-4
karbonade	4-6		
		GROENTEN	
VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN		asperge	3-4
zalmfilet	3-4	aubergine, in plakjes/blokjes	8-9
zeebaarsfilet	3-5	ui, dun gesneden	5-6
heilbotmoot, 1,2-2,5 cm 6-8	1-2	paprika, in dunne plakjes	6-8
zalmmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	paprika, gegrild daarna ontveld	2-3
zwaardvismoot, 1,2-2,5 cm	6-9	paprika, heel en bestreken met olie	8
tonijnmoot, 1,2-2,5 cm	6-8	aardappel, in plakjes/blokjes	7-9

kebab, in blokjes van 2,5 cm	4-6		
garnalen	1-2	**FRUIT**	
mantel- en kamschelpen	4-6	appel, halve/in plakjes	6-8
		banaan, in de lengte gesneden	3-4
VARKENSVLEES		nectarine, halve/in plakjes	3-5
ribkarbonade, 1,2 cm	5-6	perzik, halve/in plakjes	3-5
gerookte ham	5-6	ananas, in plakken	3-7
kebab, in blokjes van 2,5 cm	7-8		
worst	6-8		
varkenshaas, 1,2 cm	4-6		

EEN PAAR RECEPTEN OM MEE TE BEGINNEN
STANDAARD GRILLMODUS

Gegrilde tonijn met een korst van zwarte peper

2 stukken verse tonijnfilet
15 g verse, grof gemalen zwarte peper
25 g bloem met een snufje zout
1 ei (geklopt)
Broodkruimels (van 1 sneetje vers wit- of volkorenbrood)

Doe de bloem, het ei, de broodkruimels en de zwarte peper in aparte schaaltjes. Doop de tonijnfilet eerst in de bloem, vervolgens in het geklopte ei, de broodkruimels en uiteindelijk in de grof gemalen zwarte peper. Druk de vis goed in de peper zodat de korst blijft zitten.
Leg de tonijn op de hete grill gedurende 2-3 minuten of 1-2 minuten als hij rood moet blijven.

GRILL 'SMELT'-INSTELLING

Gesmolten driedubbele kaas met knoflook en champignons

1 mini Franse baguette, knapperig broodje of ciabatta
1 scheutje olijfolie (gebruik een olie met smaak, zoals basilicum of chili indien u daarvan houdt)
25 g geraspte oude Cheddar
25 g geraspte Mozzarella
25 g geraspte Gruyere of Emmenthaler
3 - 4 kleine champignons (in dunne plakjes gesneden)
1 teentje knoflook (geplet)
Een handjevol verse selderijblaadjes (gehakt)
Snijd het brood in de lengte door, sprenkel wat olijfolie over beide zijden en smeer er geplette knoflook op. Bedek beide helften met de drie kazen, de selderij en uiteindelijk de champignons. Zet 3-4 minuten op de voorverwarmde grill, tot de kaas geheel gesmolten is.

'Granary'-paninibrood met gerookte bacon, Stilton en gebakken walnoten

2 dikke sneden 'Granary'-brood (of notenbrood, of volkorenbrood)
5 ml olijfolie of boter
50 g Stilton
2 plakjes gerookte bacon
2 - 4 walnoten
Handjevol rucula om op te maken.
Rooster de walnoten 1-2 minuten op de hete grill, laat ze licht afkoelen en hak ze grof. Bak de plakjes bacon

2-4 minuten op de grill tot ze lekker knapperig zijn. Verwijder ze en leg ze op keukenpapier
Sprenkel wat olijfolie op de sneetjes brood of smeer er boter op, naar wens. Leg er verkruimelde Stilton op, en vervolgens de bacon en walnoten. Zet 3 minuten op de grill in smeltmodus. Opdienen met rucula of een salade naar keuze.

Gegrilde steaksandwich met mierikswortel, babytomaatjes en waterkers

2 dikke sneden brood met korst zoals zuurdesembrood of ciabatta)
1 biefstuk
2 eetlepels mierikswortelsaus
2 - 3 gesneden babytomaatjes
Handjevol waterkers
Zwarte peper

Bak de biefstuk naar wens op de hete grill, gedurende 2-3 minuten. Verwijder en laat 5 minuten rusten.

Smeer ondertussen de sneden brood met mierikswortelsaus, leg de biefstuk, de tomaatjes en de waterkers op een sneetje en maak af met zwarte peper. Leg vervolgens het andere sneetje brood erop, leg het geheel weer op de grill gedurende 2 minuten tot het brood warm en licht knapperig is.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 ani e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto.

Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

⚠ Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

- Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- Svolgere tutto il cavo dall'avvolgicavo prima di collegare il grill alla presa di corrente.
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di politene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danne ggiato o funziona male.
- Non rimuovere le piastre mentre si cucina. Non toccare le piastre/la piastra i pulsanti di rilascio/i manici della piastra quando si cucina e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di smontare le piastre.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

1. Controllo della temperatura
2. Pulsante di fusione
3. Spia di accensione (rossa)
4. Spia di fusione (blu)
5. Spia del termostato (verde)
6. Vassoio raccogli grasso
7. Aletta
8. Pulsante di rilascio
9. Interruttore
10. Elemento di fusione
11. Piastre di cottura

lavabile in lavastoviglie

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Passare un panno inumidito sulle piastre di cottura.

PIATTO O INCLINATO?

- Potete sollevare l'aletta per inclinare il grill e velocizzare lo scorrimento del grasso nel vassoio raccogli grasso o lasciarlo in piano per evitare che il cibo scivoli verso la parte frontale del grill.
- Grigliare carne, hamburger e qualsiasi altro cibo che libera grasso sul grill inclinato.
- Grigliare sandwiches, panini, cibi contenenti ingredienti liquidi come formaggio fuso sul grill in piano.

PREPARAZIONE

1. Posizionare il vassoio raccogli grasso sotto la parte anteriore del grill, in modo che raccolga eventuali fuoriuscite di liquidi.

2. Aprire il grill, ungere leggermente le piastre con un po’ d’olio da cucina o con un pò di burro, poi chiuderlo.
3. Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

PRERISCALDAMENTO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Impostare il controllo della temperatura alla temperatura richiesta (1-4).
3. Posizionare il pulsante su **I**. La spia di "acceso" resterà illuminata fino a quando il dispositivo resterà collegato all'alimentazione elettrica.
4. Quando viene raggiunta la temperatura di funzionamento si accende la spia del termostato.
5. La spia luminosa poi si accenderà e si spegnerà ciclicamente perché il termostato funziona per mantenere la temperatura selezionata.

COME RIEMPIRE IL GRILL

1. Aprire la piastra quando la spia del termostato si illumina.
2. Posizionare il cibo sulla piastra inferiore del grill utilizzando una spatola o una pinza, non le dita.
3. Per evitare di danneggiare le superfici antiaderenti dell’apparecchio, non usare oggetti metallici, taglienti o appuntiti.

GRIGLIATURA PER CONTATTO

1. Chiudere semplicemente la griglia sul cibo.
2. La cerniera si regola per adattarsi agli alimenti spessi o di forma irregolare.
3. Le piastre di cottura devono essere quasi parallele, per evitare una cottura irregolare.
4. La grigliatura per contatto è più rapida, poiché entrambe le piastre della griglia sono a contatto con il cibo.
5. Appena finito, aprire la griglia (utilizzare i guanti da forno) e rimuovere il cibo con una spatola/delle pinze.

FINITO?

Spegnere e disconnettere la griglia.

ANCORA?

Mettere il guanto da forno, svuotare la vaschetta raccogli gocce in una ciotola termo-resistente, asciugare con carta dal cucina, poi riposizionarla sotto la parte frontale della griglia.

FUSIONE

1. Rimuovere la piastra superiore dopo che si è raffreddata premendo e rilasciando il pulsante e staccando la piastra dall’elemento. Una volta che la piastra superiore è stata smontata non forzare la griglia chiusa, la cerniera è stata ideata per muoversi in questo modo. Per chiudere completamente la griglia riposizionare la piastra calda superiore.
2. La luce di fusione (blu) si accenderà.
3. Scegliere la modalità di fusione premendo il pulsante di fusione (ʃʃ per un calore delicato in alto ʃʃʃ per un calore più intenso). L’elemento superiore si accenderà.
4. La piastra di cottura superiore si alza pulita senza cibo attaccato e fonde senza schiacciare (per formaggio su toast, panini, tonno fuso e cibo delicato come il pesce).
5. Appena finito, aprire la griglia (utilizzare i guanti da forno) e rimuovere il cibo con una spatola/delle pinze.

CONTROLLARE CHE IL CIBO SIA COTTO

- Qualsiasi sia la modalità di cottura utilizzata, verificare che il cibo sia cotto prima di servirlo - in caso di dubbi, cuocerlo ancora un po’.
- Cuocere la carne, il pollame e tutti i derivati (carne tritata, hamburger, etc.) fino a quando i succhi si schiariscono. Cuocere il pesce fino a quando la carne è tutta opaca.

TOGLIERE IL CIBO

Aprire la griglia (utilizzare i guanti da forno) e rimuovere il cibo con una spatola/delle pinze.

CURA E MANUTENZIONE

1. Posizionare il pulsante su **O**.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
3. Smontare una piastra alla volta.
4. Premere il pulsante di rilascio e sollevare la piastra dall'elemento.
5. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
6. Lavare il vassoio raccogli grasso in acqua tiepida con sapone, oppure ponendolo nel ripiano superiore della lavastoviglie.
7. Non utilizzare pagliette, lana d'acciaio o pagliette saponate.

MONTAGGIO DELLE PIASTRE

1. Montare una piastra alla volta.
2. La piastra inferiore della griglia ha due piccole linguette, una in ciascuna estremità su un lato della piastra della griglia. La piastra superiore della griglia ha una grande linguetta al centro.
3. Per la piastra superiore, mettere la linguetta nella scanalatura sul lato della cerniera dell'apparecchio.
4. Per la piastra inferiore della griglia, mettere le linguette nelle scanalature sul lato posteriore dell'apparecchio.
5. Premere l'altro bordo della piastra sul lato del manico per bloccarlo al suo posto.
6. Nei punti in cui le piastre superiore ed inferiore sono a contatto, le superfici antiaderenti possono presentare segni d'usura. Si tratta di un aspetto puramente estetico che non interesserà il funzionamento del grill.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

Utilizzare questi tempi semplicemente come guida. Si riferiscono ai cibi freschi o completamente scongelati grigliati per contatto e sono stati selezionati in base all'impostazione della temperatura 3. Per gli alimenti più delicati, o se si preferisce cibo meno croccante o meno cotto, selezionare una delle impostazioni più basse. Si riferiscono a cibi freschi o completamente scongelati. Nel cuocere cibi congelati, aggiungere 2-3 minuti per i frutti di mare, e 3-6 minuti per le carni e il pollame, secondo lo spessore e la densità del cibo. Se si preferiscono cibo ben cotto/croccante o tempi di cottura più rapidi selezionare l'impostazione della temperatura 4.
Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

MANZO	**MIN**	**SANDWICH**	**MIN**
filetto	5-7	formaggio	2-3
bistecca nella lombata	7-8	prosciutto (cotto)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	**SNACK**	
bistecca rotonda	5-7	calzone	8-9
salsicce	6-8	hot dog	2-3
lombata di manzo	7-9		
bistecca con l'osso	8-9	**POLLO/TACCHINO**	
		petto di pollo a pezzi	5-7
AGNELLO		cosce (di pollo)	5-7
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	petto di tacchino, a fette	3-4
braciole nella lombata	4-6		

FRUTTI DI MARE		VERDURE	
filetto di salmone	3-4	asparagi	3-4
filetto di sciarrano	3-5	melanzane, a fette/cubetti	8-9
braciola di halibut, 12-25 mm	6-8	cipolle, a fette sottili	5-6
braciola di salmone, 12-25 mm	6-8	peperoni, a fette sottili	6-8
braciola di pesce spada, 12-25 mm	6-9	peperoni, alla griglia e sbucciati	2-3
braciola di tonno, 12-25 mm	6-8	peperoni interi spennellati d'olio	8
kebab, cubetti di 25 mm	4-6	patate, a fette/cubetti	7-9
gamberetti	1-2		
canestrelli	4-6	**FRUTTA**	
		mele, mezze/a fette 6-8	6-8
MAIALE		banane, affettate in lungo 3-4	3-4
braciole, 12 mm	5-6	mandarini, mezzi/a fette 3-5	3-5
bistecca nella coscia	5-6	pesche, mezze/a fette 3-5	3-5
kebab, cubetti di 25 mm	7-8	ananas, a fette 3-7	3-7
salsicce	6-8		
filetto, 12 mm	4-6		

ALCUNE RICETTE PER INIZIARE
MODALITÀ' GRIGLIA STANDARD

Bistecca di tonno grigliato con crosta di pepe nero

2 bistecche di tonno fresco
15g di pepe nero fresco macinato grossolanamente
25g di farina con un pizzico di sale
1 uovo (sbattuto)
pane grattugiato (da 1 fetta di pane bianco o 100% integrale fresco)

Mettere la farina, l'uovo il pane grattugiato e il pepe nero in piatti separati. Prima passare le bistecche di tonno nella farina, poi passarle nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato e, infine, nel pepe nero a grana grossa. Picchiettare bene il pesce per fissare la crosta.

Disporre le bistecche di tonno impanate sulla griglia calda e cuocere per 2 - 3 minuti o 1 - 2 minuti se si preferisce il tonno poco cotto.

IMPOSTAZIONE 'FUSIONE' GRIGLIA

Tre formaggi e funghi all'aglio fusi

1 mini baguette francese, panino croccante da imbottire o ciabatta
1 spruzzata di olio di oliva (usare un olio aromatizzato come l'olio al basilico o al chilli, a seconda dei gusti)
25g di formaggio tipo cheddar stagionato grattugiato
25g di mozzarella grattugiata
25g di gruviera o emmental grattugiato
3 - 4 funghi prataioli (affettati finemente)
1 spicchio di aglio (schiacciato)
una manciata di prezzemolo fresco a foglia piatta (tritato)

Affettare il pane per lungo, spruzzare entrambe le basi con l'olio e spalmare con l'aglio schiacciato. Mettere su entrambe le basi i tre formaggi, poi il prezzemolo e, alla fine, i funghi. Cuocere su una griglia pre-riscaldata in modalità fusione per 3-4 minuti o fino a quando tutto il formaggio sarà fuso.

Panini Granary Bread con pancetta affumicata, formaggio Stilton e noci tostate

2 fette sottili di Granary Bread (si può anche utilizzare il pane alle noci o il pane 100% integrale)
5ml di olio di oliva o burro
50g di formaggio Stilton
2 fette di pancetta affumicata
2 - 4 noci
una piccola manciata di rucola fresca per decorare

Tostare le noci sulla griglia calda per 1 - 2 minuti, lasciare raffreddare leggermente e tritare grossolanamente. Dopo, cuocere le fette di pancetta affumicata sulla griglia per circa 2 - 4 minuti a seconda del livello di croccantezza desiderato. Rimuovere e disporre su carta da cucina.

Spruzzare ogni fetta di pane con l'olio di oliva o, se si preferisce, con del burro. Aggiungere il formaggio Stilton grattugiato, poi la pancetta e le noci. Cuocere sulla griglia in modalità fusione per 3 minuti. Servire con foglie di rucola o un'insalata a scelta.

Sandwich di bistecca alla griglia con rafano, pomodorini e crescione

2 fette spesse di pane a crosta (come pane con lievito naturale o ciabatta)
1 bistecca di lombo di manzo
2 cucchiaini di salsa di rafano
2 - 3 pomodorini affettati
una piccola manciata di crescione
pepe nero

Cuocere la bistecca di lombo di manzo secondo i gusti sulla griglia calda per 2 - 3 minuti. Togliere dalla griglia e lasciare risposare per 5 minuti.

Nel frattempo, spalmare entrambi i lati del pane a crosta con la salsa di rafano, aggiungere la bistecca, i pomodori, il crescione e condire sopra con pepe nero. Disporre l'altra metà del pane sulla parte superiore, rimettere sulla griglia e tostare per 2 minuti fino a scaldare tutto il pane rendendolo leggermente croccante.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

⚠ Las superficies del aparato estarán calientes.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

- No sumerja el aparato en líquidos.
- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- Desenrolle totalmente el cable del compartimento para el cable antes de conectar la parrilla a la toma de corriente.
- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No retire las placas mientras esté cocinando. No toque las placas/los botones para retirar las placas/ los mangos mientras esté cocinando y deje que el aparato se enfríe antes de retirar las placas.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

1. Control de temperatura
2. Botón de función de derretido
3. Luz de encendido (roja)
4. Luz de la función de derretido (azul)
5. Luz del termostato (verde)
6. Bandeja de goteo
7. Pestaña de soporte
8. Botón de desbloqueo
9. Interruptor
10. Elemento de derretido
11. Placas de cocción

apto para lavavajillas

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.

¿PARRILLA PLANA O INCLINADA?

- Puede levantar la pestaña de soporte para que la grasa caiga más rápidamente a la bandeja de goteo, o bien dejarla plana para evitar que los alimentos se desplacen hacia la parte frontal de la parrilla.
- Para hamburguesas, carne o alimentos que suelten grasa, utilice la parrilla en posición inclinada.
- Para sándwiches, bocadillos y comidas con ingredientes semilíquidos, como queso fundido, utilice la parrilla en posición plana.

PREPARACIÓN

1. Ponga la bandeja de goteo centrada debajo del frontal de la parrilla, para recoger los jugos que caigan.
2. Abra la parrilla, aplique un poco de aceite de cocinar o mantequilla a las placas de cocción, y entonces ciérrela.
3. No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.

PRECALENTAR

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Fije el control de temperatura a la temperatura deseada (1-4).
3. Mueva el interruptor a **I**. La luz de encendido brillará mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
4. La luz del termostato se iluminará cuando el aparato alcance la temperatura de trabajo.
5. Entonces empezará a encenderse y apagarse ya que el termostato estará trabajando para mantener la temperatura.

LLENAR LA PARRILLA

1. Cuando se ilumine la luz del termostato, abra la unidad.
2. Coloque la comida en la parrilla inferior con una espátula o pinzas de cocina y no con los dedos.
3. No utilice utensilios metálicos o afilados, éstos dañarán las superficies antiadherentes.

GRILL POR CONTACTO

1. Simplemente cierre el grill con los alimentos dentro.
2. La bisagra se adapta a los alimentos gruesos o con formas extrañas.
3. Las placas para cocinar deben situarse aproximadamente en paralelo para evitar un resultado poco uniforme.
4. El grill por contacto es más rápido, ya que ambas placas del grill están en contacto con la comida.
5. Cuando haya finalizado, use los guantes de cocina para abrir el grill y retire la comida con espátula/pinzas.

¿HA TERMINADO?

Apague y desenchufe el grill.

¿MÁS?

Póngase el guante de cocina, vacíe la bandeja de goteo en un bol resistente al calor, límpielo con papel de cocina y vuelva a ponerlo bajo la parte frontal del grill.

FUNCIÓN DE DERRETIR

1. Una vez la placa superior se haya enfriado, retírela pulsando y soltando el botón y sepárela del elemento. Después de sacar la placa superior, no fuerce el grill para cerrarlo, la bisagra está diseñada de forma que quede suspendida de este modo. Para cerrar completamente el grill, vuelva a introducir la placa superior.
2. El piloto de la función de derretido (azul) se encenderá.
3. Para elegir la función de derretido, pulse el botón para derretir (≀≀ para un calor suave en la parte superior, ≀≀≀ para un calor más intenso). El elemento superior brillará.
4. La placa superior de cocción se mantiene lejos de los alimentos y los derrite sin aplastarlos (para las tostadas de queso, panini, sándwiches de atún con queso derretido o alimentos más delicados como el pescado).
5. Cuando haya terminado, abra el grill (utilice guantes de cocina) y retire la comida con espátula/pinzas.

COMPRUEBE QUE LA COMIDA ESTÁ COCINADA

- Con independencia del modo de cocción que utilice, compruebe que la comida ha quedado completamente cocinada antes de servirla. En caso de duda, cocínela un poco más.
- Cocine carne, aves y sus derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos sean transparentes. Cocine el pescado hasta que quede completamente opaco.

RETIRE LA COMIDA

Abra el grill (utilice guantes de cocina) y retire la comida con espátula/pinzas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Mueva el interruptor a **O**.
2. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
3. Retire las placas de una en una.
4. Pulse el botón de desbloqueo y levante la placa hacia afuera de la resistencia.
5. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
6. Lave la bandeja de goteo en agua caliente con jabón, o póngala en la rejilla superior del lavavajillas.
7. No use estropajos, estropajos de alambre, ni pastillas de jabón.

ENCAJAR LAS PLACAS

1. Encaje las placas de una en una.
2. La placa inferior del grill tiene dos lengüetas pequeñas a cada lado de la placa. La placa superior del grill tiene una lengüeta grande en el centro.
3. Para la placa superior, ponga la lengüeta en la ranura en el lado de la bisagra del aparato.
4. Para la placa inferior, ponga las lengüetas en las ranuras de la parte trasera del aparato.
5. Presione el otro extremo de la placa hacia el lado del asa hasta que encaje en su sitio.
6. En los lugares donde las placas superior e inferior hacen contacto, las superficies antiadherentes pueden mostrar signos de desgaste. Se trata de una cuestión puramente estética y no debería afectar al funcionamiento de la parrilla.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Use estos tiempos solamente como guía. Son para alimentos frescos o completamente descongelados. Cuando cocine alimentos congelados, añada 2-3 minutos para los pescados y mariscos, y 3-6 minutos para la carne y aves, dependiendo del grosor y la densidad de las porciones.
Cuando cocine comidas alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

TERNERA	**MIN**	**SANDWICHES**	**MIN**
filete	5-7	queso	2-3
filete de lomo	7-8	jamón (de York)	5-6
hamburguesa, 100g	7-8		
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	**TAPAS**	
bistec redondo	5-7	calzone	8-9
salchichas	6-8	perros calientes	2-3
solomillo	7-9		
costilleta	8-9	**POLLO/PAVO**	
		pedazos de pechuga de pollo	5-7
CORDERO		zancos (pollo)	5-7
kebabs, cubitos de 25mm	7-8	pechuga de pavo, en rodajas	3-4
costilletas de lomo	4-6		
		LEGUMBRES	
PESCADO Y MARISCO		espárragos	3-4
filete de salmón	3-4	berenjena, en rodajas/cubitos	8-9
filete de mero	3-5	cebollas, en rodajas finas	5-6

filete de halibut, 12-25 mm	6-8	pimientos, en rodajas finas	6-8
bistec de salmón, 12-25 mm	6-8	pimientos, parrillados y pelados	2-3
filete de pez espada, 12-25 mm	6-9	pimientos enteros cepillados con aceite	8
filete de atún, 12-25 mm	6-8	patatas, en rodajas/cubitos	7-9
kebabs, cubitos de 25mm	4-6		
camarones	1-2	**FRUTA**	
escalopes	4-6	manzana, media/cuarterón	6-8
		plátanos, en rodajas a lo largo	3-4
CERDO		nectarinas, mitad/cuarterones	3-5
costilletas, 12mm	5-6	melocotones, mitad/rodajas	3-5
filete de jamón	5-6	piña, en rodajas	3-7
kebabs, cubitos de 25mm	7-8		
salchichas	6-8		
lomo tierno, 12mm	4-6		

ALGUNAS RECETAS PARA COMENZAR
MODO ESTÁNDAR DEL GRILL

Filete de atún a la parrilla con corteza de pimienta negra

2 filetes de atún fresco
15 g de pimienta negra en grano recién molida
25 g de harina con un pellizco de sal
1 huevo (batido)
Migas de pan (de una rebanada de pan blanco o 100% integral)

Coloque la harina, el huevo, las migas de pan y la pimienta negra en platos separados. En primer lugar, reboce los filetes de atún en la harina, luego bata el huevo, añada las migas de pan y, por último, la pimienta negra molida. Fije el rebozado colocando el pescado entre las manos. Coloque los filetes de atún rebozados en el grill caliente y cocínelos durante 2 - 3 minutos, o 1 - 2 minutos si prefiere el atún poco hecho.

FUNCIÓN DE “DERRETIDO” DEL GRILL

Fundido de tres quesos con champiñones y ajo

1 mini baguette francesa, bollo de pan crujiente o chapata
1 chorrito de aceite de oliva (si lo prefiere, utilice aceite aromático como, por ejemplo, de albahaca o chile)
25 g de queso Cheddar curado rallado
25 g de queso Mozzarella rallado
25 g de queso rallado Gruyer o Emmental
3 - 4 champiñones (cortados en rodajas finas)
1 diente de ajo (machacado)
Un puñado de hojas frescas de perejil (picadas)

Corte el pan a lo largo, rocíe ambas caras con aceite y úntelas con el ajo machacado. Añada los tres quesos, luego el perejil y, en último lugar, los champiñones. Colóquelo en el grill pre-calentado en la función de derretir durante 3 - 4 minutos o hasta que el queso se haya derretido.

Panini de pan de cereales con beicon ahumado, queso Stilton y nueces tostadas

2 rebanadas gruesas de pan de cereales (también puede utilizar pan de nueces o pan 100% integral)
5 ml de aceite de oliva o mantequilla
50 g de queso Stilton
2 lonchas de beicon ahumado
2 - 4 nueces
Un puñado de rúcula fresca como acompañamiento

Tueste las nueces en el grill caliente durante 1 - 2 minutos. Antes de trocearlas, deje que se enfríen un poco. Después, fría las lonchas de beicon en el grill durante 2 - 4 minutos hasta que estén todo lo crujientes que desee. Retírelas y colóquelas en papel de cocina.

Eche unas gotas de aceite de oliva en cada una de las rebanadas de pan o, si lo prefiere, úntelas con mantequilla. Añada queso Stilton desmenuzado, luego el beicon y las nueces. Meta las rebanadas en el grill empleando la función de derretir durante 3 minutos. Sírvalas con rúcula o una ensalada de su elección.

Sándwich de solomillo a la parrilla con salsa de rábano picante, tomates ciruela y berro

2 rebanadas gruesas de pan crujiente (como pan de masa fermentada o chapata)
1 filete de solomillo
2 cucharaditas de salsa de rábano picante
2 - 3 tomates ciruela en rodajas
Un puñado de berros
Pimienta negra

Cocine el filete de solomillo en el grill caliente durante 2 - 3 minutos. Retírelo y déjelo reposar unos 5 minutos.

Mientras tanto, unte las rebanadas del pan crujiente con salsa de rábano picante, añada el filete, los tomates, el berro y sazone con pimienta negra.

Coloque la otra rebanada de pan encima, ponga el sándwich completo en el grill y tuéstelo durante 2 minutos hasta que el pan esté totalmente caliente y ligeramente crujiente.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

⚠ As superfícies do aparelho aquecerão.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

- Não coloque o aparelho em líquidos.
- Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).
- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- Desenrole o cabo totalmente do suporte de armazenamento do cabo antes de ligar o grelhador à tomada eléctrica.
- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.
- Não retire as placas durante o período de cozedura. Não toque nos botões de libertação/pegas da(s) placa(s) durante o período de cozedura e aguarde que o aparelho arrefeça antes de remover as placas.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

1. Controlo de temperatura
2. Botão de derretimento
3. luz de ligação (vermelha)
4. Luz de derretimento (azul)
5. Luz do termóstato (verde)
6. Tabuleiro colector
7. Aba
8. Botão de libertação
9. Interruptor
10. Resistência de derretimento
11. Placas de grelhar

lavável na máquina

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe as placas de grelhar com um pano húmido.

MODO PLANO OU INCLINADO?

- Pode colocar a aba de pé, para inclinar o grelhador e aumentar o fluxo de gordura para o tabuleiro colector, ou deixar o grelhador plano para evitar que os alimentos deslizem na direcção frontal do mesmo.
- Grelhe carne, hambúrgueres ou qualquer alimento que liberte gordura, no modo inclinado.
- Grelhe sanduíches, panini ou alimentos com ingredientes mais fluidos como queijo fundido, no modo plano.

PREPARAÇÃO

1. Centralize o tabuleiro colector por baixo da parte da frente do grelhador de forma a recolher quaisquer resíduos.
2. Abra o grelhador, unte as placas de grelhar com um pouco de manteiga ou óleo de cozinha e feche-o.
3. Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.

PRÉ-AQUECIMENTO

1. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
2. Coloque o controlo de temperatura na posição desejada (1-4).
3. Passe o interruptor para **I**. A luz de ligação brilhará enquanto o aparelho se mantiver ligado à corrente eléctrica.
4. A luz do termóstato acende quando o aparelho atingir a temperatura de funcionamento.
5. A partir daí ir-se-á acendendo e apagando à medida que o termóstato trabalha para manter a temperatura.

ENCHER O GRELHADOR

1. Quando a luz do termóstato piscar, abra o grelhador.
2. Coloque os alimentos na placa inferior de grelhar utilizando uma espátula ou uma pinça, não utilize os dedos.
3. Não utilize nada metálico ou afiado, pois danificará as superfícies antiaderentes.

GRELHAR COM CONTACTO

1. Basta fechar o grelhador sobre os alimentos.
2. A dobradiça ajusta-se a alimentos espessos ou de formatos irregulares.
3. As placas de cozedura devem estar mais ou menos paralelas, para evitar que os alimentos não cozinhem uniformemente.
4. Grelhar com contacto é mais rápido, uma vez que ambas as placas grill estão em contacto com os alimentos.
5. Quando terminar, abra o grelhador (use as luvas de forno) e remova os alimentos com uma espátula ou pinças.

TERMINOU?

Desligue e desconecte o grelhador da corrente elétrica.

MAIS?

Vista a luva de forno, esvazie o tabuleiro recetor para uma tigela à prova de calor, limpe com papel de cozinha e volte a colocá-lo debaixo da parte frontal do grelhador.

DERRETER

1. Remova a placa superior depois de arrefecida, bastando premir e libertar o botão e, em seguida, levantar a placa para a retirar da resistência. Quando tiver retirado a placa superior, não force o grelhador para o fechar, pois a dobradiça foi concebida para ser flutuante neste modo. Para fechar o grelhador totalmente, terá de voltar a colocar a placa quente superior.
2. A luz de derretimento (azul) acender-se-á.
3. Selecione o modo de derretimento premindo o botão de derretimento (≀≀ para calor superior suave, ≀≀≀ para calor mais intenso). A resistência superior iluminar-se-á.
4. A placa de cozedura superior é elevada acima dos alimentos e derrete sem esmagar (para queijo em torradas, panini, sanduíches de atum e queijo derretido ou alimentos delicados como peixe).
5. Quando terminar, abra o grelhador (use as luvas de forno) e remova os alimentos com uma espátula ou pinças.

VERIFICAR SE OS ALIMENTOS ESTÃO COZINHADOS

- Em qualquer modo que utilize, verifique que os alimentos estão cozinhados antes de servir. Em caso de dúvida, deixe cozinhar mais um pouco.
- Cozinhe carne, aves e outros derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os sucos saiam transparentes. Cozinhe o peixe até que fique totalmente opaco.

RETIRAR OS ALIMENTOS

Abra o grelhador (use as luvas de forno) e remova os alimentos com uma espátula ou pinças.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Passe o interruptor para **O**.
2. Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
3. Retire uma placa de cada vez.
4. Prima o botão de libertação e levante a placa para fora da resistência.
5. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
6. Lave o tabuleiro colector em água quente com sabão ou na prateleira superior da máquina de lavar louça.
7. Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou esfregões saponificados.

ENCAIXAR AS PLACAS

1. Encaixe uma placa de cada vez.
2. A placa grill inferior tem duas pequenas patilhas, uma em cada extremidade de um dos lados da placa grill. A placa grill superior tem uma patilha grande no centro.
3. Para a placa superior, insira a patilha na ranhura no lado da dobradiça do aparelho.
4. Para a placa inferior, insira as patilhas nas ranhuras na parte posterior do aparelho.
5. Prima a outra extremidade da placa na direcção do lado da asa para a encaixar.
6. Nos pontos em que as placas superior e inferior se encontram, as superfícies anti-aderentes podem mostrar sinais de desgaste. Isto é puramente cosmético e não afecta o funcionamento do grelhador.

TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

Utilize estes tempos apenas como guia. Servem para grelhar com contacto alimentos frescos ou completamente descongelados e foram selecionados com base na posição de temperatura 3. Para alimentos mais delicados, ou se preferir comida menos estaladiça ou mal passada, selecione uma das posições mais baixas. Estes são para alimentos frescos ou completamente descongelados. Quando cozinhar alimentos congelados, adicione mais 2 a 3 minutos para peixe e marisco e 3 a 6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e densidade dos alimentos. Se preferir comida mais estaladiça/bem passada, ou para tempos de cozedura mais rápidos, selecione a posição de temperatura 4.
Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

CARNE DE VACA	**MIN**	**SANDUÍCHES**	**MIN**
filete	5-7	queijo	2-3
bife do lombo	7-8	fiambre (cozinhado)	5-6
hambúrguer, 100 g	7-8		
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	7-8	**SNACKS**	
bife da alcatra	5-7	calzone	8-9
salsichas	6-8	cachorros quentes	2-3
lombo de vaca	7-9		
T-bone	8-9	**FRANGO/PERU**	
		peitos de frango	5-7
CORDEIRO		coxas (frango)	5-7
kebabs, em cubos de 25 mm	7-8	peito de peru, às fatias	3-4
costeletas	4-6		

PEIXE E MARISCO		VEGETAIS	
filete de salmão	3-4	espargos	3-4
filete de robalo	3-5	beringela, em fatias/cubos	8-9
posta de alabote, 12-25 mm	6-8	cebolas, em rodelas finas	5-6
posta de salmão, 12-25 mm	6-8	pimentos, em tiras finas	6-8
posta de espadarte, 12-25 mm	6-9	pimentos, grelhados	2-3
posta de atum, 12-25 mm	6-8	pimentos inteiros untados com azeite	8
kebabs, em cubos de 25 mm	4-6	batatas, em rodelas/cubos	7-9
camarão	1-2		
vieiras	4-6	**FRUTA**	
		maçã, metade/fatia	6-8
PORCO		bananas, cortadas ao comprimento	3-4
costeletas, 12 mm	5-6	nectarinas, metade/fatias	3-5
bife de fiambre não cozinhado	5-6	pêssegos, metade/fatias	3-5
kebabs, em cubos de 25 mm 7-8	7-8	ananás, fatias	3-7
salsichas	6-8		
lombo, 12 mm	4-6		

ALGUMAS RECEITAS PARA COMEÇAR

MODO DE GRELHAR NORMAL

Bife de atum grelhado com cobertura de pimenta preta

2 bifes de atum frescos
15 g de pimenta preta moída grosseiramente (no momento)
25 g de farinha com uma pitada de sal
1 ovo (batido)
Pão ralado (de 1 fatia de pão branco ou 100% integral fresco)

Coloque a farinha, o ovo, o pão ralado e a pimenta preta em pratos separados. Primeiro, mergulhe os bifes de atum na farinha, em seguida, o ovo batido, o pão ralado e, por fim, a pimenta preta moída. Faça pressão sobre o peixe firmemente para fixar a cobertura.

Coloque os bifes de atum revestidos sobre o grelhador quente e deixe cozinhar durante 2-3 minutos ou, se preferir o atum mal passado, 1-2 minutos.

POSIÇÃO “DERRETER” DO GRELHADOR

Mistura derretida de alho e cogumelos com três queijos

1 baguette mini francesa, sub roll estaladiça ou ciabatta
1 fio de azeite (use azeite aromático, como o azeite de manjericão ou malagueta, se preferir)
25 g de queijo Cheddar maduro ralado
25 g de queijo Mozzarella ralado
25 g de queijo Gruyère ou Emmental
3 - 4 cogumelos brancos (em fatias finas)
1 dente de alho (esmagado)
Punhado pequeno de salsa de folha lisa fresca (picada)

Corte o pão longitudinalmente, verta um fiozinho de azeite sobre ambas as bases e esfregue com o alho esmagado. Cubra ambas as bases com os três queijos, de seguida, a salsa e, por último, os cogumelos. Cozinhe num grelhador pré-aquecido no modo de derretimento durante 3-4 minutos ou até que o queijo tenha derretido.

Panini de pão de três cereais com bacon fumado, queijo Stilton e nozes tostadas

2 fatias grossas de pão Granary (ou pão de nozes ou integral)
5 ml de azeite ou manteiga
50 g de queijo Stilton
2 tiras de bacon fumado
2 - 4 nozes
Punhado pequeno de folhas de rúcula para servir

Toste as nozes no grelhador quente durante 1-2 minutos, aguarde que arrefeça um pouco e pique grosseiramente. Em seguida, grelhe as tiras de bacon durante cerca de 2-4 minutos até que estejam estaladiças como gosta. Retire-as e coloque-as sobre papel de cozinha.

Verta um fiozinho de azeite sobre cada uma das fatias de pão ou, se preferir, unte com manteiga. Coloque o queijo Stilton em pedacinhos, em seguida, o bacon e as nozes. Cozinhe no modo de derretimento durante 3 minutos. Sirva com folhas de rúcula ou uma salada a seu gosto.

Sanduíche de bife grelhado com rábano, tomates baby e agrião

2 fatias grossas de pão estaladiço (tal como pão de massa azeda ou ciabatta)
1 bife do lombo
2 colheres de chá de molho de rábano
2 - 3 tomates baby (em fatias)
Punhado pequeno de agrião
Pimenta preta

Grelhe o bife do lombo como gosta no grelhador quente durante 2-3 minutos. Remova e reserve durante 5 minutos.

Entretanto, espalhe o molho de rábano sobre ambos os lados do pão estaladiço. Por cima, coloque o bife, os tomates, o agrião e tempere com a pimenta preta. Ponha a outra metade do pão em cima, volte a colocar no grelhador e toste durante 2 minutos até o pão ficar quente e ligeiramente estaladiço.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

⚠ Apparatets overflader kan blive meget varme.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Læg ikke apparatet i vand.
- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- Vikl ledningen helt ud af ledningsopbevaringen, inden grillen tilsluttes stikkontakten.
- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Pladerne må ikke fjernes under tilberedningen. Rør ikke ved pladerne/pladens frigørelsesknapper/pladens håndtag under tilberedning, og lad apparatet køle af inden pladerne fjernes.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1. Temperaturvælger
2. Smelteknap
3. Strømindikator (rødt)
4. Smeltelampe (blå)
5. Termostat lys (grønt)
6. Drypbakke
7. Flap
8. Frigørelsesknap
9. Afbryderknap
10. Smelte-element
11. Grillplader

tåler opvaskemaskine

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Tør grillpladerne af med en fugtig klud.

PLAN ELLER VIPPET?

- Du kan hæve flappen og derved vippe grillen, så overflødig fedt løber hurtigere ned i drypbakken, eller lade grillen være plan for at forhindre, at maden glider hen imod grillens front.
- Grill kød, burgere, alt, hvad der afgiver fedt, på den skrå plade.
- Grill sandwich, panini og mad med flydende ingredienser såsom smelteost, på den plane plade.

FORBEREDELSE

1. Placer drypbakken midt under grillens forkant, så den opfanger eventuelle dryp.
2. Åbn grillen, smør grillpladerne med lidt madolie eller smør, og luk grillen.
3. Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.

FORVARMNING

1. Tilslut apparatet til strøm.
2. Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur(1-4).
3. Skub afbryderknappen over på **I**. Strømlampen lyser, så længe apparatet er tilsluttet strøm.
4. Termostatlampen vil lyse, når apparatet når den rette temperatur til tilberedning.
5. Den vil herefter tænde og slukke som termostaten arbejder for at opretholde temperaturen.

LÆG MADEN I GRILLEN

1. Når termostatlampen lyser, åbn grillen.
2. Læg maden på den underste plade med en spatel eller madpincet, ikke fingrene.
3. Undgå at bruge skarpe genstande, der kan beskadige slip-let overfladen.

KONTAKT-GRILNING

Luk blot grillen ned over maden.
Hængslet tilpasser sig, så det passer til tykke eller uformelige udskæringer og grøntsager.
Tilberedningspladerne skal være nogenlunde parallelle for at undgå uens tilberedning.
Kontakt-grilning er hurtigere, da begge grillplader er i kontakt med maden.
Åbn grillen (brug grillhandsker), når maden er færdiggrillet, og tag maden af med en paletkniv/grilltang.

FÆRDIG?

Sluk for grillen og tag stikket ud.

MERE?

Tag en grillhandske på og hæld drypbakkens indhold i en varmeresistent skål, tør drypbakken af med køkkenrulle og sæt den tilbage under grillens forende.

SMELTE

1. Fjern den øverste plade, når den er afkølet. Dette gøres ved at trykke på og derefter slippe knappen og løfte pladen af og væk fra elementet. Når den øverste plade er taget af, må grillen ikke lukkes med magt, da hængslet er beregnet til at være løst i dette tilfælde. Sæt den øverste varmeplade ind igen inden grillen lukkes helt.
2. Smeltelampen (blå) lyser nu.
3. Vælg smeltefunktionen ved at trykke på smelteknappen (ʃʃ for svag overvarme ʃʃʃ for kraftigere varme). Det øverste element gløder nu.
4. Den øverste tilberedningsplade er hævet, så den ikke har kontakt med maden, og den smelter maden uden at sprøjte (ost på brød, panini, brød med tun og smeltet ost eller delikate madvarer som fisk).
5. Åbn grillen (brug grillhandsker), når maden er færdiggrillet, og tag maden af med en paletkniv/ grilltang.

SE EFTER OM MADEN ER TILSTRÆKKELIGT TILBEREDT

Uanset valgt tilberedningsfunktion, skal du altid se efter, om maden er tilstrækkeligt tilberedt inden servering - hvis du er i tvivl, er det bedre at give maden lidt længere tid.
Kød, fjerkræ og produkter heraf (hakket kød, burgere, etc.) skal tilberedes, indtil kødsaften er klar. Fisk skal tilberedes indtil kødet er uigennemsigtigt over dele hele.

TAG MADEN AF

Åbn grillen (brug grillhandsker) og tag maden af med en paletkniv/grilltang.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Skub afbryderknappen over på **O**.
2. Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
3. Aftag én plade ad gangen.
4. Tryk på frigørelsesknappen og løft pladen op fra varmelegemet.
5. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
6. Drypbakken kan vaskes i varmt sæbevand eller i øverste bakke i opvaskemaskinen.
7. Undlad at anvende skurepulver, ståluld eller skuresvampe med sæbe.

AFTAGE PLADERNE

1. Påsæt én plade ad gangen.
2. Den nederste grillplade har to små tapper, en i hver ende på den ene side af grillpladen. Den øverste grillplade har én stor tap i midten.
3. Tappen på den øverste grillplade sættes ind i åbningen på apparatets hængselside.
4. Tapperne på den nederste grillplade sættes ind i åbningerne på apparatets bagside.
5. Sæt pladens anden kant ind i siden med håndtaget for at låse den på plads.
6. Alle steder, hvor top- og bundplader kommer i kontakt med hinanden, kan slip-let overfladen blive slidt. Det har kun en synsmæssig betydning og påvirker ikke grillens funktion.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

Tider er kun vejledende. De er til kontakt-grilning af fersk eller helt optøet mad og er målt med grillen på temperaturindstilling 3. Til mere delikate fødevarer, eller hvis du ønsker mindre sprød eller mere rå mad, kan du vælge en af de lavere temperaturindstillinger. De gælder for friske eller fuldt optøede madvarer. Ved tilberedning af frostvarer øges tilberedningstiden med 2-3 minutter for fisk og skaldyr, og med 3-6 minutter for kød og fjerkræ afhængigt af madvarernes tykkelse og kompakthed. Hvis du foretrækker gennemstegt/sprød mad eller hurtigere tilberedningstider, kan du vælge temperaturindstilling 4.
Ved tilberedning af færdigtilberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

OKSEKØD	**MIN**	**SANDWICH**	**MIN**
filet	5-7	ost	2-3
tournedos	7-8	skinke (kogt)	5-6
hakkebøf, 100 g	7-8		
kebabkød, 25 mm tern	7-8	**SNACKS**	
ribeye	5-7	panini	8-9
pølser	6-8	hotdog	2-3
entrecote	7-9		
T-bone	8-9	**KYLLING/KALKUN**	
		stykker af kyllingebryst	5-7
LAMB		kyllingelår	5-7
kebabkød, 25 mm tern	7-8	kalkunbryst, i skiver	3-4
lammekoteletter	4-6		
		GRØNTSAGER	
FISK OG SKALDYR		aubergine, skiver/tern	8-9
laksefilet	3-4	løg, tynde skiver	5-6
filet af aborre eller lignende 3-5	4-6	peberfrugt, tynde skiver	6-8
helleflyndersteak, 12-25 mm	6-8	peberfrugt, grilles til at flå	2-3
laksesteak, 12-25 mm	6-8	hele peberfrugter smurt med olie	8
steak af sværdfisk eller lignende, 12-25mm	6-9	kartofler, skiver/tern	7-9
tunbøf, 12-25 mm	6-8		
fiskekebab, 25 mm tern	4-6	**FRUGT**	
rejer	1-2	æble, halve/skiver	6-8

kammuslinger	4-6	banan, skåret på langs	3-4
		nektarin, halve/skiver	3-5
SVINEKØD		fersken, halve/skiver	3-5
koteletter, 12 mm	5-6	ananas, skiver	3-7
skinkeschnitzel	5-6		
kebabkød, 25 mm tern	7-8		
pølser	6-8		
mørbradbøf, 12 mm	4-6		

HER HAR DU ER PAR OPSKRIFTER TIL AT STARTE MED

ALMINDELIG GRILLNING

Grillet tunbøf med sprødt peberlag

2 ferske tunbøffer
15 g friskkværnet grov sort peber
25 g mel med en knivspids salt
1 æg (sammenpisket)
Brødkrummer (fra 1 skive friskt hvidt eller groft brød

Kom mel, æg og brødkrummer i hver sin tallerken. Dyb først tunbøfferne i mel, så i sammenpisket æg og derefter i brødkrummer og til sidst i groft sort peber. Klap fiskestykkerne let for at få peberlaget til at sidde fast.

Læg de panerede tunbøffer på den varme grill og giv dem 2- 3 minutter eller 1 -2 minutter, hvis du foretrækker råstegt tun.

GRILLNING MED “SMELTE”-FUNKTION

Brød m. hvidløg og champignoner i tre smeltede oste

1 lille fransk baguette, blødt flute med skorpe eller Ciabatta
1 stænk olivenolie (en olie med smag, f.eks. basilikum eller chili, kan anvendes, efter smag)
25 g revet moden Cheddar ost
25 g revet Mozzarella ost
25 g revet Gruyere eller Emmentaler ost
3 - 4 champignoner (i tynde skiver)
1 fed hvidløg (knust)
Lille håndfuld frisk fladbladet persille (hakket)

Skær brødet igennem på langs, stænk begge bunde med olie og gnid med knust hvidløg. Læg de tre oste på begge bunde, dernæst persille og til sidst champignoner. Tilbered brødene på en forvarmet grill med smeltefunktionen i 3-4 minutter, eller indtil alt osten er smeltet.

“Granary” paninibrød med røget bacon, Stilton ost og ristede valnødder

2 tykke skiver “Granary” brød (eller valnøddebrød eller fuldkornsbrødbrød)
5 ml olivenolie eller smør
50 g Stilton ost
2 tynde skiver røget bacon
2 - 4 valnødder
Lille håndfuld friske rucolablade.

Rist valnødderne på den varme grill i 1 - 2 minutter, lad dem køle lidt af inden de hakkes groft. Dernæst steges baconskiverne på grillen i cirka 2- 4 minutter, indtil de er sprøde nok, efter smag. Tag baconskiverne af og læg dem på køkkenpapir.

Stænk brødskiverne med olivenolie, eller hvis det foretrækkes, med smør. Læg smuldret Stilton ost oven på,

dernæst bacon og valnødder. Tilbered brødene på grillen med smeltefunktionen i 3 minutter. Serveres med rucolablade eller salat efter ønske.

Grillet sandwich med tyndstegsfileter, peberrod, baby-blommetomater og brøndkarse
2 tykke skiver brød med kraftig skorpe (f.eks. surdejsbrød eller ciabatta)
1 tyndstegsfileter
2 tsk. peberrodsdressing
2 - 3 skiver baby-blommetomater
Lille håndfuld brøndkarse
Sort peber
Steg tyndstegsfileterne, som du foretrækker dem, på den varme grill i 2- 3 minutter. Tag fileterne af og lad dem hvile i 5 minutter.
Imens smøres begge sider af det sprøde brød med peberrodsdressing. Læg nu fileterne, tomaterne, brøndkarsen på og drys med sort peber. Læg derefter den anden halvdel af brødet ovenpå, læg hele brødet i grillen igen og rist det i 2 minutter, indtil det er varmet igennem og let sprødt.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra.

Barn ska inte leka med apparaten.

Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt.

Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

⚠ Apparatens utsida blir varm.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Sänk inte ned apparaten i någon vätska.
- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Vira upp hela sladden från sladdvindan innan grillen ansluts till elnätet.
- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Ta inte bort plattorna under matlagningen. Rör inte plattorna/utlösningsknapparna för plattorna/plattornas handtag under matlagningen och låt apparaten svalna innan du avlägsnar plattorna.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1. Temperaturreglage
2. Smältknapp
3. Indikatorlampa (röd)
4. Smältljus (blått)
5. Termostatlampa (grön)
6. Droppbricka
7. Stöd
8. Frigöringsknapp
9. Strömbrytare
10. Smältdel
11. Grillplattor

kan diskas i diskmaskin

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Torka av grillplattorna med en fuktig trasa.

RAK ELLER LUTAD?

- Om stödet är uppfällt och grillen lutar underlättas fettavrinningen till droppbrickan, om grillen står rakt riskerar man inte att ingredienserna flyter ut i grillen.
- Låt därför grillen luta vid tillagning av kött, hamburgare och liknande ingredienser som avger mycket fett.
- Låt grillen stå rakt vid tillagning av sandwich, toast och liknande där till exempel smält ost annars riskerar att flyta ut.

FÖRBEREDELSE

1. Placera droppbrickan mitt under grillens framsida så att allt spill fångas upp.
2. Öppna grillen, smörj grillplattorna med lite matlagningsolja eller smör och stäng sedan grillen.

3. Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.

FÖRVÄRMA

1. Sätt stickproppen i väggkontakten.
2. Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (1-4).
3. Vrid strömbrytaren till **I**. Strömlampan lyser så länge som apparaten är ansluten till elnätet.
4. Termostatlampan tänds när apparaten har kommit upp till rätt temperatur.
5. Den kommer sedan att tändas och släckas växelvis allteftersom termostaten justerar temperaturen.

LÄGGA MATEN I GRILLEN

1. Öppna apparaten när termostatlampan har tänts.
2. Lägg maten på bottenplattan – använd en stekspade eller en tång, inte fingrarna.
3. Använd ingenting av metall och inte heller något vasst föremål – beläggningen kan repas.

KONTAKTGRILLNING

1. Fäll helt enkelt ihop grillen med maten i.
2. Gångjärnet anpassar sig till tjock mat eller mat med ojämn form.
3. Matlagningsplattorna bör vara ungefär parallella för att undvika ojämn tillagning.
4. Kontaktgrillning är snabbare eftersom båda grillplattorna är i kontakt med maten.
5. När maten är klar ska man öppna grillen (använd grytvantar) och ta ut maten med en stekspade/grilltång.

FÄRDIG?

Stäng av grillen och dra ur sladden.

MER?

Sätt på dig grytvanten, töm droppbrickans innehåll i en värmetålig skål, torka av den med hushållspapper och sätt tillbaka den under grillens framsida.

SMÄLTA

1. Ta bort den översta plattan när den har svalnat genom att trycka in och släppa knappen och lyfta bort plattan från grillelementet. När den översta plattan har avlägsnats ska man inte stänga grillen med våld, gångjärnet är utformat för att flyta i detta läge. För att stänga grillen helt ska man sätta tillbaka den översta värmeplattan.
2. Det blå smältljuset lyser.
3. Välj smältläge genom att trycka på smältknappen (för svag toppvärme för mer intensiv värme). Det övre elementet glöder.
4. Den övre matlagningsplattan lyfts upp ovanför maten och maten smälter utan att plattas till (för grillade ostsmörgåsar, panini, tonfisksmörgåsar eller ömtålig mat, så som fisk).
5. När maten är klar ska man öppna grillen (använd grytvantar) och ta ut maten med en stekspade/grilltång.

KONTROLLERA ATT MATEN ÄR GENOMLAGAD

- Oavsett vilken tillagningsmetod som används bör man alltid kontrollera att maten är genomlagad innan man serverar den. Om du är osäker - tillaga maten lite till.
- Tillaga kött, fågel och andra därav framställda produkter (köttfärs, hamburgare, etc.) tills köttsaften är klar. Tillaga fisk tills köttet är helt ogenomskinligt.

AVLÄGSNA MATEN

Öppna grillen (använd grytvantar) och ta ut maten med stekspade/grilltång.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Vrid strömbrytaren till **O**.
2. Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.
3. Ta av en platta åt gången.
4. Tryck på frigöringsknappen och lyft av plattan från elementet.
5. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
6. Diska droppbrickan med diskmedel i varmt vatten eller använd diskmaskinens översta ställ.

7. Använd inte kökssvamp, stålull eller rengöringskuddar.

SÄTTA PÅ PLATTORNA

1. Sätt på en platta åt gången.
2. Den undre grillplattan har två små flikar, en på varje sida av grillplattan. Den översta grillplattan har en stor flik i mitten.
3. För den översta plattan, placera fliken i skåran på den sida av apparaten där gångjärnet sitter.
4. För den undre grillplattan, placera flikarna i skårorna på apparatens baksida.
5. Lås plattan på plats genom att trycka plattans andra kant mot handtagssidan.
6. Där den övre och nedre grillplattan kommer i kontakt med varandra kan beläggningen visa tecken på slitage. Detta är enbart ytligt och påverkar inte grillens funktion.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

Använd dessa tillagningstider enbart som vägledning. De är avsedda för kontaktgrillning av färsk eller helt upptinad mat och har valts baserat på temperaturläge 3. För mer ömtålig mat, eller om du föredrar mat som är mindre krispig eller lätt tillagad, välj någon av de lägre temperaturinställningarna. De gäller för färska eller helt tinade livsmedel vid medeltemperatur. Vid tillagning från fruset tillstånd bör man lägga till 2 - 3 minuter för fisk och skaldjur och 3 - 6 minuter för kött och fjäderfä, beroende på livsmedlets tjocklek och vikt. Om du föredrar genomstekt/krispig mat eller snabbare tillagningstider ska du välja temperaturläge 4.

Följ de riktlinjer för tilllagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

NÖTKÖTT	**MIN**	**SMÖRGÅSAR**	**MIN**
filé	5-7	ost	2-3
utskuren biff	7-8	skinka (kokt/rökt)	5-6
hamburgare, 100 g	7-8		
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8	**MELLANMÅL**	
rumpstek	5-7	inbakad pizza (calzone)	8-9
korv	6-8	korv med bröd	2-3
ryggbiff	7-9		
T-benstek	8-9	**KYCKLING/KALKON**	
		kycklingbröst, bitar	5-7
LAMM		kycklinglår	5-7
grillbitar, tärningar på 25 mm 7-8	7-8	kalkonbröst, skivor	3-4
lammkotletter	4-6		
		GRÖNSAKER	
FISK OCH SKALDJUR		auberginer skivade/tärnade	8-9
laxfilé	3-4	lök, tunna skivor	5-6
havsabborre, filé	3-5	paprikor tunna skivor	6-8
hälleflundra, bit 12 - 25 mm 6-8	1-2	hela paprikor, penslade med olja	8
lax, bit 12 - 25 mm	6-8	potatisar, skivade/tärnade	7-9
svärdfisk, bit 12 - 25 mm	6-9		
tonfisk, bit 12 - 25 mm	6-8	**FRUKT**	
grillbitar, tärningar på 25 mm	4-6	äpplen, halverade/skivade	6-8

räkor	1-2	bananer, delade på längden	3-4
musslor	4-6	nektariner, halverade/skivade	3-5
		persikor, halverade/skivade	3-5
FLÄSK		ananas, skivad	3-7
kotletter, 12 mm	5-6		
skinkstek	5-6		
grillbitar, tärningar på 25 mm	7-8		
korv	6-8		
filé, 12 mm	4-6		

NÅGRA RECEPT FÖR ATT KOMMA IGÅNG

STANDARD GRILLÄGE

Grillad tonfiskfilé med skorpa av svartpeppar

2 filéer av färsk tonfisk
15 g nymald grov svartpeppar
25 g mjöl med en nypa salt
1 ägg (vispat)
Brödsmulor (från en skiva färskt vitt eller grovt bröd)

Lägg upp mjöl, ägg, brödsmulor och svartpeppar på varsitt fat. Vänd tonfiskfiléerna i mjölet, sedan i det vispade ägget och brödsmulorna och slutligen i den grova svartpepparn. Klappa filéerna så att skorpan fastnar. Placera de täckta tonfiskfiléerna på den varma grillen och tillaga i 2-3 minuter, eller 1-2 minuter om lätt grillad tonfisk önskas.

GRILLENS SMÄLTFUNKTION

Grillad smörgås med tre sorters ost, vitlök och champinjoner

1 minibaguette, krispig subfralla eller ciabatta
1 skvätt olivolja (använd en smaksatt olja, t.ex. basilika eller chili, om så önskas)
25 g riven lagrad cheddarost
25 g riven mozzarella
25 g riven gruyere- eller emmentalerost
3-4 små champinjoner (tunt skivade)
1 vitlöksklyfta
Liten näve färsk slätbladig persilja (hackad)

Skiva brödet på längden, ringla olja över båda nederdelarna och gnid in med krossad vitlök. Toppa båda nederdelarna med de tre ostsorterna, sedan persiljan och sist champinjonerna. Tillaga på en förvärmd grill i smältläge i 3-4 minuter, tills all ost har smält.

Fullkornspanini med rökt bacon, Stiltonost och rostade valnötter

2 tjocka skivor fullkornsbröd (eller använd valnötsbröd eller grovt bröd)
5 ml olivolja eller smör
50 gr Stiltonost
2 skivor rökt bacon
2-4 valnötter
En liten näve färsk ruccola till servering

Rosta valnötterna på den heta grillen i 1-2 minuter, låt svalna och hacka grovt. Stek baconskivorna på grillen i ungefär 2-4 minuter till önskad krispighet. Avlägsna och lägg dem på hushållspapper. Ringla olivolja över brödskivorna eller bred smör på dem om du föredrar det. Toppa med smulad Stiltonost, sedan bacon och valnötter. Tillaga på grillen i smältläge i 3 minuter. Servera med ruccolablad eller valfri sallad.

Grillad steak sandwich med körsbärstomater och krasse

2 tjocka skivor bröd med skorpa (t.ex. surdegsbröd eller ciabatta)
1 utskuren biff
2 msk pepparrotssås
2-3 skivade körsbärstomater
En liten näve krasse
Svartpeppar

Tillaga biffen till önskad genomstekning på varm grill i 2-3 minuter. Avlägsna från grillen och låt vila i 5 minuter.

Under tiden breder du båda delarna av skorpbrödet med pepparrotssås. Lägg på steken, tomaterna och krassen. Smaka av med svartpeppar. Placera den andra brödskivan överst, lägg tillbaka på grillen och grilla i 2 minuter tills brödet är genomvarmt och lätt krispigt.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet.

Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn.

Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

⚠ Apparatets overflater vil bli varme.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- kke senk apparatet ned i væske.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- Trekk ledningen helt ut fra ledningsplassen før du kobler grillen til stikkontakten.
- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke fjern platene under tilberedningen. Ikke ta på platene, plateutløserknappene eller platehåndtakene under tilberedningen, og la apparatet avkjøles før du fjerner platene.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1. Temperaturkontroll
2. Smelteknapp
3. Powerlampe (rød)
4. Smeltelampe (blå)
5. Termostatlampe (grønn)
6. Oppsamlingsbakke
7. Klaff
8. Utløserknapp
9. Bryter
10. Smelteelement
11. Grillplater

kan vaskes i oppvaskmaskin

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Tørk av grillplatene med en fuktig klut.

FLATT ELLER PÅ SKRÅ?

- Du ka ta opp klaffen for å vippe grillen, slik at fettet strømmer raskere til oppsamlingsbakken, eller du kan la den stå flatt, slik at du unngår at mat siger mot fronten på grillen.
- Grillkjøtt, hamburgere og alt som det siver fett ut av skal på skrå.
- Grillsandwicher, panini, mat med flytende ingredienser.

FORBEREDELSE

1. Sentrer oppsamlingsbakken under fronten på grillen, slik at den fanger opp all avrenning.
2. Åpne grillen, tørk grillplatene med litt matolje eller smør, og lukk den.
3. Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.

FORVARME

1. Ha kontakten i støpselet.
2. Sett temperaturkontrollen til ønsket temperatur (1-4).
3. Ha bryteren på **I**. Strømlyset vil lyse så lenge apparatet er koblet til strømforsyningen.
4. Termostatlampen vil lyse når apparatet når driftstemperatur.
5. Den vil deretter kretse mellom på og av fordi termostaten vil jobbe med å holde temperaturen.

SETT MAT I GRILLEN

1. Åpne grillen når termostatlampen lyser.
2. Legg maten på den nedre grillplaten med en spatel eller tang, ikke bruk fingrene.
3. Ikke bruk noe av metall eller som er skarpt, du vil skade de ikke-klebende overflatene.

KONTAKTGRILLING

1. Du lukker ganske enkelt grillen over maten.
2. Hengselet justerer seg etter tykk eller uvanlig formet mat.
3. Kokeplatene bør være omtrent parallelle for en jevn tilberedning.
4. Kontaktgrilling er raskere, ettersom begge grillplatene er i kontakt med maten.
5. Når du er ferdig, åpner du grillen (bruk grytekluter) og ta ut maten med en slikkepott/klype.

FERDIG?

Slå av grillen og trekk ut stikkontakten.

MER?

Ta på ovnsvottene, tøm dryppskålen i en ildfast bolle, tørk av med kjøkkenpapir, og sett den så tilbake under fronten av grillen.

SMELTING

1. Når topplaten er avkjølt, kan du ta den av ved å trykke på og slippe knappen og løfte platen bort fra elementet. Når topplaten er fjernet, må du ikke tvinge grillen igjen; hengslet er designet for å flyte i denne tilstanden. Sett topplaten tilbake for å lukke grillen helt igjen.
2. Smelteampen (blå) tennes.
3. Velg smeltemodus ved å trykke på smelteknappen (∫∫ for svak toppvarme ∫∫∫ for mer intens varme). Det øverste elementet vil gløde.
4. Den øverste kokeplaten heves opp fra maten, som smelter uten å klemmes (for ost på toast, panini, tunfisksandwich med smeltet ost eller skjør mat som fisk).
5. Når du er ferdig, åpner du grillen (bruk grytekluter) og fjerner maten med en slikkepott/klype.

SJEKK AT MATEN ER FERDIG TILBEREDT

- Uansett hvilken tilberedningsmåte du bruker må du sjekke at maten er gjennomstekt før servering. La maten stå litt til hvis du er i tvil.
- Tilbered kjøtt, fugl og eventuelle avledede produkter (kjøttdeig, hamburgere osv.) til saftene synes. Tilbered fisk til du ikke lenger kan se gjennom kjøttet.

TA UT MATEN

Åpne grillen (bruk grytekluter), og ta ut maten med en slikkepott/klype.

STELL OG VEDLIKEHOLD

1. Ha bryteren på **O**.
2. Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.
3. Fjern en plate av gangen.
4. Trykk på utløserknappen og løft platen bort fra elementet.
5. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
6. Vask oppsamlingsbakken i varmt såpevann, eller i det øverste nivået i oppvaskmaskinen.
7. Ikke bruk avfettingsmiddel eller stålull med eller uten såpe.

SLIK FESTER DU PLATENE

1. Fest en plate av gangen.

2. Den nederste grillplaten har to små tapper, én i hver ende av grillplaten. Den øverste grillplaten har én stort tapp i midten.
3. Topplaten: Skyv tappen inn i sporet på hengselsiden av apparatet.
4. Bunnplaten: Skyv tappen inn i sporet på baksiden av apparatet.
5. Trykk den andre platekanten inn i håndtaksiden for å låse den på plass.
6. På steder der de øverste og nederste platene kommer i kontakt, kan de ikke-klebende overflatene vise tegn til slitasje. Dette vil ikke påvirke grillens drift.

STEKETID OG SIKKERHET

Disse tidene skal bare brukes som veiledende. De er for kontaktgrilling av fersk eller fullstendig tint mat og er valgt med utgangspunkt i temperaturinnstilling 3. For skjørere mat, eller hvis du foretrekker maten mindre sprø eller mindre stekt, velger du en av de lavere innstillingene. De er for fersk eller helt tint mat, tilberedt med temperaturkontroll på medium temperatur. Når du tilbereder frossen mat, legg til 2-3 minutter for sjømat, og 3-6 minutter for kjøtt og fjørfe, avhengig av tykkelsen og tettheten av maten. Hvis du foretrekker godt tilberedt / sprø mat eller raskere koketider, velger du temperaturinnstilling 4.
Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

STORFEKJØTT	MIN	SMØRBRØD	MIN
filet	5-7	ost	2-3
ryggbiff	7-8	skinke (kokt)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	**SNACKS**	
rundbiff	5-7	calzone	8-9
pølser	6-8	hot dogs	2-3
ytrefilet	7-9		
T-Bone	8-9	**KYLLING/KALKUN**	
		kyllingbryst	5-7
LAMMEKJØTT		lår (kylling)	5-7
grillspyd, 25 mm terninger	7-8	kalkunbryst i skiver	3-4
ryggkoteletter	4-6		
		GRØNNSAKER	
SJØMAT		asparges	3-4
laksefilet	3-4	aubergine, skiver/terninger	8-9
havabborfilet	3-5	løk, tynn skive	5-6
kveitebiff, 12-25 mm	6-8	paprika, tynn skive	6-8
laksebiff, 12-25 mm	6-8	paprika, grill skillet	2-3
sverdfiskbiff, 12-25 mm	6-9	hele paprika pensles med olje	8
tunfiskbiff, 12-25 mm	6-8	poteter, skiver/terninger	7-9
grillspyd, 25 mm terninger	4-6		
reker	1-2	**FRUKT**	
kamskjell	4-6	eple, halvert/skiver	6-8
		bananer, kuttet på langs	3-4

SVINEKJØTT		nektariner, halvert/skiver	3-5
koteletter, 12 mm	5-6	ferskener, halvert/skiver	3-5
skinkesteik	5-6	ananas, skiver	3-7
grillspyd, 25 mm terninger	7-8		
pølser	6-8		
indrefilet, 12 mm	4-6		

NOEN OPPSKRIFTER FOR Å KOMME I GANG

STANDARD GRILLMODUS

Grillet tunfiskbiff med skorpe av sort pepper

2 ferske tunfiskbiffer
15 g nykvernet sort pepper
25 g mel med en klype salt
1 egg (pisket)
Brødsmuler (from 1 skive fersk loff eller grovbrød)
Legg mel, egg, brødsmuler og sort pepper på forskjellige tallerkener. Først dypper du tunfiskbiffen i melet, deretter i det piskede egget, etterfulgt av brødsmuler og til slutt grovt sort pepper. Klapp på fisken slik at skorpen fester seg.
Legg tunfiskbiffen på den varme grillen, og stek i 2–3 minutter eller 1–2 minutter hvis du foretrekker tunfisken lite stekt.

"SMELTEINNSTILLING"

Sandwich med tre oster og hvitløkssopp

1 liten fransk baguett, sprøtt rundstykke eller ciabatta
Litt olivenolje (bruk en krydret olje, f.eks. med basilikum eller chili, etter ønske)
25 g revet moden cheddarost
25 g revet mozzarellaost
25 g revet Gruyere- eller Emmental-ost
3–4 små sjampinjong (i tynne skiver)
1 hvitløksfedd (presset)
En liten håndfull frisk bladpersille (hakket)
Skjær brødet på langs, hell olje over begge delene, og smør inn med presset hvitløk. Topp begge delene med de tre ostene, deretter persille og til slutt sopp. Tilberedes i oppvarmet grill i smeltemodus i 3–4 minutter eller til osten har smeltet.

Helkorn-panini med røkt bacon, stiltonost og ristede valnøtter

2 tykke skiver helkornbrød (bruk eventuelt valnøtt- eller grovbrød)
5 ml olivenolje eller smør
50 g stiltonost
2 skiver røkt bacon
2–4 valnøtter
En liten håndfull frisk ruccola til servering
Rist valnøttene på varm grill i 1–2 minutter. La de avkjøles litt og hakk dem så i grove biter. Stek så baconskivene på grillen i 2–4 minutter til de blir så sprø som du ønsker. Ta skivene ut, og legg dem på kjøkkenpapir.
Hell litt olivenolje over hver av brødskivene eller ha på smør hvis du foretrekker det. Topp med smuldret stiltonost, deretter bacon og valnøtter. Tilberedes på grillen i smeltemodus i 3 minutter. Serveres med ruccola eller salat etter ønske.

Grillet biffsandwich med pepperrot, små plommetomater og vannkarse

2 tykke skiver sprøtt brød (som surdeigsbrød eller ciabatta)
1 oksemørbradbiff
2 ts pepperrotsaus
2–3 små plommetomater i skiver
En liten håndfull vannkarse
Sort pepper

Tilbered mørbradbiffen etter ønske på varm grill i 2–3 minutter. Ta ut og la den hvile i 5 minutter.
I mellomtiden dekker du begge sidene av brødet med pepperrotsaus og topper med biff, tomater og vannkarse. Krydre med sort pepper. Legg den ene halvparten av brødet på den andre, sett det tilbake i grillen, og stek i 2 minutter til brødet er varmt helt gjennom og litt sprøtt.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.

Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

⚠ Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- Älä upota laitetta nesteeseen.
- Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- Aseta laite vakaalla, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.
- Suorista johto täyteen pituuteen ennen kuin liität grillin verkkovirtaan.
- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä poista levyjä valmistuksen aikana. Älä kosketa levyjä/levyn vapautuspainikkeita/levyn kahvoja valmistaessasi ruokaa ja anna laitteen jäähtyä ennen levyjen irrottamista.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

1. Lämpötilansäätö
2. Sulatuspainike
3. Virran valo (punainen)
4. Sulatusvalo (sininen)
5. Termostaatin valo (vihreä)
6. Rasvapelti
7. Tukiläppä
8. Vapautusnappi
9. Katkaisija
10. Sulatuselementti
11. Grillilevyt

konepesun kestävä

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pyyhi grillin levyt kostealla liinalla.

VAAKATASOSSA VAI KALLISTETTUNA?

- Voit kallistaa grilliä käyttämällä tukiläppää, jolloin rasvan poistuminen rasvapellille nopeutuu, tai voit pitää grillin vaakatasossa estääksesi ruoan valumisen grillin etuosaan.
- Grillaa liha, pihvit, kaikki rasvaiset ruoat kallistettuna.
- Grillaa kerrosleivät, paninit, ruoat joissa on nestettä kuten sulatejuustoa, vaakatasossa.

VALMISTELU

1. Kohdista rasvapelti grillin etuosan alle siten, että se kerää kaiken ylimenevän rasvan.
2. Avaa grilli, levitä grillin levyille hieman ruokaöljyä tai voita, sulje grilli.
3. Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.

ESILÄMMITYS

1. Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
2. Aseta lämpötilansäädin haluttuun lämpötilaan (1-4).
3. Siirrä kytkin asentoon **I**. Virran merkkivalo palaa niin kauan, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.
4. Termostaatin merkkivalo palaa, kun laite on saavuttanut käyttölämpötilan.
5. Se syttyy ja sammuu sitten termostaatin toimiessa ja pitäessä lämpötilan tasaisena.

GRILLIN TÄYTTÄMINEN

1. Avaa grilli, kun termostaatin valo palaa.
2. Aseta ruoka grillin pohjalevylle lastalla tai pihdeillä, mutta ei sormin.
3. Älä käytä metallisia tai teräviä työkaluja. Ne vaurioittavat tarttumatonta pintaa.

KOSKETUSGRILLAUS

1. Yksinkertaisesti sulje grilli ruoan päälle.
2. Sarana mukautuu ruoan paksuuteen tai omituiseen muotoon.
3. Valmistuslevyjen täytyy olla suunnilleen rinnakkain, jotta vältät epätasaisen valmistumisen.
4. Kosketusgrillaus on nopeampi, sillä molemmat grillilevyt ovat kosketuksissa ruokaan.
5. Kun ruoka on valmis, avaa grilli (käytä patakinnasta) ja poista ruoka lastalla/pihdeillä.

VALMIS?

Kytke pois päältä ja irrota grilli sähkövirrasta.

LISÄÄ?

Käytä patakinnasta, tyhjennä tippa-alusta lämpöä kestävään kulhoon, pyyhi se talouspaperilla ja aseta takaisin grillin etuosan alle.

SULATUS

1. Poista ylälevy jäähtymisen jälkeen painamalla painiketta ja vapauttamalla se ja nostamalla levyn irti elementistä. Kun ylälevy on poistettu, älä pakota grilliä kiinni, sarana on suunniteltu kellumaan tässä tilassa. Voit sulkea grillin kokonaan, kun asetat ylälevyn takaisin.
2. Sulatusvalo (sininen) syttyy.
3. Valitse sulatustila painamalla sulatuspainiketta (∫∫ pienempi ylälämpö ∫∫∫ voimakkaampi lämpö). Yläelementti palaa.
4. Kun ylempi valmistuslevy on nostettuna, tyhjennä ruoka ja sulaneet ainekset painamatta (leipien juusto, panini, sulanut tonnikalajuustotäyte tai arat ruoat, kuten kala)
5. Kun ruoka on valmis, avaa grilli (käytä patakinnasta) ja poista ruoka lastalla/pihdeillä.

TARKISTA, ETTÄ RUOKA ON KYPSÄÄ

Mitä tahansa valmistustapaa käytätkin, tarkista ruoan kypsyys ennen tarjoilua – jos epäilet kypsyyttä, anna kypsyä vielä hetki.

Valmista lihaa, siipikarjaa ja kaikkea niistä valmistettua (jauheliha, jauhelihapihvi jne.), kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kalaa, kunnes se on kaikkialta läpinäkymätön.

POISTA RUOKA

Avaa grilli (käytä patakinnasta) ja poista ruoka lastalla/pihdeillä.

HOITO JA HUOLTO

1. Siirrä kytkin asentoon **O**.
2. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
3. Irrota yksi levy kerrallaan.
4. Paina vapautusnappia ja nosta levy pois elementistä.
5. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
6. Pese rasvapelti lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneen yläkorissa.
7. Älä käytä kaapimia, teräsvillaa tai saippuasieniä.

LEVYJEN KIINNITTÄMINEN

1. Kiinnitä yksi levy kerrallaan.

2. Alemmassa grillilevyssä on kaksi pientä uloketta, yksi kummallakin puolella grillilevyä. Ylemmässä grillilevyssä on yksi uloke keskellä.
3. Aseta ylemmän levyn uloke laitteen saranapuolen koloon.
4. Aseta alemman levyn ulokkeet laitteen takana oleviin koloihin.
5. Paina levyn toista reunaa kahvan puolelle lukitaksesi sen paikoilleen.
6. Niistä paikoista, joissa ylä- ja alalevy koskettavat toisiaan, voi tarttumattomissa pinnoissa näkyä hieman kulumista. Tämä on puhtaasti kosmeettista eikä vaikuta grillin toimintaan.

VALMISTUSAJAT & TURVALLISUUS

Käytä näitä aikoja vain ohjeellisina. Ne on tarkoitettu tuoreen tai täysin sulaneen ruoan grillaamiseen, ja ne perustuvat lämpötila-asetukseen 3. Valitse alhaisempi asetus herkille ruoille tai jos haluat ruoan vähemmän rapeana tai raaempana. Ne on tarkoitettu tuoreelle tai pakastetulle ruoalle, joka valmistetaan medium-kypsyyteen. Jos grillaat pakastettuja tuotteita, lisää 2–3 minuuttia kaloille ja äyriäisille ja 3–6 minuuttia lihalle ja kanalle riippuen valmistettavan ruoan paksuudesta. Jos haluat täysin kypsän/rapean tuloksen tai lyhyemmän valmistusajan, valitse lämpötila-asetus 4.
Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

NAUDANLIHA	**MIN**	**LEIVÄT**	**MIN**
filee	5-7	juusto	2-3
kylki	7-8	kinkku (keitetty)	5-6
jauhelihapihvi, 100 g	7-8		
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	**PIKKURUOAT**	
naudanpaisti	5-7	calzonet	8-9
makkarat	6-8	hot dogit	2-3
fileeselkä	7-9		
T-luupihvi	8-9	**KANA/KALKKUNA**	
		broilerinrinta	5-7
LAMMAS		reidet (kana)	5-7
vartaat, 25 mm kuutio	7-8	kalkkunan rinta, siivuina	3-4
lampaan kyljykset	4-6		
		VIHANNEKSET	
KALAT JA ÄYRIÄISET		parsa	3-4
lohifilee	3-4	munakoiso, viipale/kuutio	8-9
meribaskifilee	3-5	sipuli, ohut viipale	5-6
Ruijan-pallas pala, 12–25 mm	6-8	paprika, ohut pala	6-8
lohipala, 12–25 mm	6-8	paprikat, grillattavat ja kuorit-tavat	2-3
miekkakala, pala 12–25 mm	6-9	kokonaiset paprikat	8
tonnikala 12–25 mm	6-8	perunat, viipale/kuutio	7-9
vartaat, 25 mm kuutio	4-6		
katkaravut	1-2	**HEDELMÄT**	
kampasimpukat	4-6	omena, puolikas/viipale	6-8

		banaanit, pitkittäin puolitettu	3-4
SIANLIHA		nektariini, puolikas/viipale	3-5
kyljykset, 12mm	5-6	persikat, puolikas/viipale	3-5
kinkku	5-6	ananas, viipale	3-7
vartaat, 25 mm kuutio	7-8		
makkarat	6-8		
sisäfilee, 12mm	4-6		

MUUTAMIA RESEPTEJÄ, JOISTA VOIT ALOITTAA TAVANOMAINEN GRILLAUSTILA

Grillattu tonnikalapihvi mustapippurilla maustettu
2 tuoretta tonnikalapihviä
15 g vastajauhettua, karkeaa mustapippuria
25 g jauhoa, jossa ripaus suolaa
1 muna (vatkattuna)
Korppujauhoa (1 viipaleesta vehnä- tai kokojyväleipää)
Laita jauhot, muna, korppujauho ja mustapippuri eri astioihin. Kääntele tonnikalapihvit ensin jauhoissa, sitten vatkatussa munassa, sen jälkeen korppujauhoissa ja lopulta karkeassa mustapippurissa. Taputtele kalaa kuoren kiinnittämiseksi.
Aseta leivitetyt tonnikalapihvit kuumaan grilliin ja valmista 2–3 minuuttia tai 1–2 minuuttia, jos pidät raaemmasta tonnikalasta.

GRILLAUS ”SULATUS”-ASETUKSELLA

Kuorrutus kolmella juustolla, valkosipulilla ja sienillä.
1 minikokoinen patonki, rapea sämpylä tai ciabatta
1 tilkka oliiviöljyä (käytä basilikalla tai chilillä maustettua, jos haluat)
25 g raastettua pitkään kypsytettyä Cheddar-juustoa
25 g raastettua Mozzarella-juustoa
25 g raastettua Gruyere- tai Emmental-juustoa
3–4 herkkusientä (ohuina viipaleina)
1 valkosipulikynsi (puserrettuna)
Pieni kourallinen tuoretta persiljaa (pilkottuna)
Halkaise leipä pituussuunnassa, pirskota kumpaankin puoliskoon öljyä ja voitele puserretulla valkosipulilla. Aseta kummallekin puoliskolle kolme juustoa, sitten persilja ja lopuksi sienet. Valmista esilämmitetyssä grillissä sulatustilassa 3–4 minuuttia tai kunnes kaikki juusto on sulanut.

Grahamleipäpanini ja savupekoni, Stilton-juusto ja paahdetut saksanpähkinät
2 paksua viipaletta grahamleipää (tai käytä pähkinäleipää tai kokojyväleipää)
5 ml oliiviöljyä tai voita
50 g Stilton-juustoa
2 siivua savupekonia
2–4 saksanpähkinää
Pieni kourallinen rucolanlehtiä ennen tarjoilua
Paahda saksanpähkinät kuumassa grillissä 1–2 minuuttia, anna jäähtyä hieman ja pilko karkeaksi. Valmista pekonisiivuja grillissä noin 2–4 minuuttia haluamastasi rapeudesta riippuen. Poista ja aseta leivinpaperin päälle.
Pirskota kummallekin leipäviipaleelle oliiviöljyä tai levitä niille voita. Laita sen päälle murennettu Stilton-juusto, sitten pekoni ja pähkinät. Valmista grillissä sulatustilassa 3 minuuttia. Tarjoile rucolanlehtien tai

haluamasi salaatin kanssa.

Grillattu pihvileipä piparjuurta, pieniä luumutomaatteja ja vesikrassia

2 paksua viipaletta rapeaa leipää (kuten taikinajuurileipää tai ciabattaa)
1 ulkofileepihvi
2 tl piparjuurikastiketta
2-3 viipaloitua pientä luumutomaattia
Pieni kourallinen vesikrassia
Mustapippuria

Valmista ulkofileepihvi haluaasi kypsyyteen kuumassa grillissä 2–3 minuuttia. Poista ja anna levätä 5 minuuttia.

Voitele tällä välin kumpikin rapea leipäviipale piparjuurikastikkeella, laita päälle pihvi, tomaattia, vesikrassia ja mausta mustapippurilla. Aseta leipäviipaleet vastakkain, aseta grilliin ja valmista 2 minuutia, kunnes leipä on täysin lämmin ja hieman rapea.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено играть с устройством.

Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми.

Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

⚠ Поверхности прибора нагреваются.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте прибор в жидкость.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Полностью размотайте кабель из кабельного отсека и лишь потом подключайте гриль к источнику питания.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не снимайте пластины во время приготовления пищи. Не прикасайтесь к пластинам / кнопкам фиксатора пластин / ручкам пластин во время приготовления пищи и дайте прибору остыть, прежде чем снимать пластины.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1. Регулятор температуры
2. Кнопка растапливания
3. Индикатор сети (красный)
4. Индикатор растапливания (синий)
5. Индикатор термостата (зеленый)
6. Поддон
7. Створка
8. Кнопка фиксатора
9. Выключатель
10. Элемент растапливания
11. Пластины гриля

можно мыть в посудомоечной машине инструкции

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Протирайте пластины гриля влажной тканью.

ГОРИЗОНТАЛЬНО ИЛИ ПОД НАКЛОНОМ?

- Можно приподнять створку, чтобы наклонить гриль и ускорить стекание жира в поддон, или оставить ее горизонтальной, чтобы продукты не скатывались в переднюю часть гриля.
- Мясо, бургеры, все, что исключает жир, можно жарить на наклонной решетке.
- Бутерброды, панини, блюда с жидкими компонентами, наподобие плавленого сыра, следует жарить на горизонтальной решетке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для сбора стоков поместите поддон по центру под передней частью гриля.
2. Откройте гриль, смажьте пластины небольшим количеством масла для жарки или сливочного масла, затем закройте его.
3. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. На регуляторе температуры установите необходимую температуру (1-4).
3. Установите переключатель в положение **I**. Индикатор питания будет светиться все время, пока прибор подключен к электросети.
4. Индикатор термостата светится, когда устройство нагревается до рабочей температуры.
5. Затем лампочка поочередно включается и выключается во время поддержания термостатом нужной температуры.

ЗАПОЛНЕНИЕ ГРИЛЯ

1. Когда индикатор термостата засветился, открывайте гриль.
2. Поместите пищевые продукты на нижнюю пластину гриля с помощью лопатки или щипцов, но не пальцами.
3. Не пользуйтесь металлическими или острыми предметами, которые могут повредить антипригарные поверхности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ КОНТАКТНЫМ СПОСОБОМ

1. Просто накройте пищу крышкой гриля.
2. Чтобы легче было готовить толстые куски пищи или куски неправильной формы, предусмотрено регулируемое шарнирное соединение.
3. Пластины для жарки должны располагаться примерно параллельно во избежание неравномерного приготовления.
4. Поскольку обе пластины гриля контактируют с пищей, процесс приготовления происходит быстрее.
5. Когда пища приготовлена, откройте гриль (используя кухонные рукавицы) и снимите продукты с помощью лопатки или щипцов.

ЗАКОНЧИЛИ?

Выключите прибор и отключите его от розетки.

ХОТИТЕ ЕЩЕ?

Наденьте кухонную рукавицу, слейте жидкость из поддона в жаростойкую емкость, протрите поддон кухонным бумажным полотенцем и поместите под передней частью гриля.

РАСТАПЛИВАНИЕ

1. Когда верхняя пластина остынет, нажмите и отпустите кнопку фиксатора, снимите пластину и уберите в сторону от элемента. После снятия пластины не прилагайте усилий, чтобы закрыть гриль; конструкцией предусмотрено плавающее положение шарнирного соединения в этом режиме. Чтобы полностью закрыть гриль, замените верхнюю горячую пластину.
2. Загорится лампочка режима растапливания (синяя).
3. Нажав кнопку растапливания, выберите режим растапливания (≬ для более слабого нагрева верхнего элемента, ≋ для более сильного нагрева). Верхний элемент будет светиться.
4. Верхнюю пластину нужно приподнять, чтобы она не контактировала с пищей, которую требуется расплавить, и не сдавливала ее (рекомендуется для приготовления тостов с сыром, панини, горячих бутербродов с тунцом и плавленным сыром или для таких деликатных продуктов, как рыба).
5. Когда пища приготовлена, откройте гриль (используя кухонные рукавицы) и снимите продукты с помощью лопатки или щипцов.

ПРОВЕРЬТЕ, ПРИГОТОВЛЕНЫ ЛИ ПРОДУКТЫ

- Какой бы режим приготовления пищи вы ни использовали, перед подачей на стол проверьте, приготовлены ли продукты: в случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут.
- Готовьте мясо, птицу и любые продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть станет непрозрачной.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Откройте гриль (используя кухонные рукавицы) и снимите продукты с помощью лопатки или щипцов.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Установите переключатель в положение **O**.
2. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
3. Снимайте по одной пластине за раз.
4. Нажмите кнопку фиксатора и снимите пластину в сторону от элемента.
5. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
6. Вымойте поддон теплой мыльной водой или поместите на верхнюю решетку посудомоечной машины.
7. Не используйте металлические, проволочные мочалки или мыльные подушечки.

УСТАНОВКА ПЛАСТИН

1. Устанавливайте по одной пластине за раз.
2. Нижняя пластина гриля имеет два небольших выступа, по одному на обоих концах с одной стороны пластины гриля. Верхняя пластина гриля имеет один большой выступ по центру.
3. Чтобы установить верхнюю пластину, вставьте выступы в пазы на поворачивающейся стороне прибора.
4. Чтобы установить нижнюю пластину гриля, вставьте выступы в пазы на задней стороне прибора.
5. Нажмите на другой край пластины в направлении ручки, чтобы зафиксировать ее на месте.
6. В местах соприкосновения верхней и нижней пластины на антипригарных поверхностях могут появиться следы износа. Это только внешние признаки, не влияющие на работу гриля.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Время приготовления указано приблизительно. Время указано для приготовления на гриле контактным способом свежей или полностью размороженной пищи при температурном режиме, соответствующем отметке 3. Если вам предстоит приготовление более деликатных продуктов или вы предпочитаете менее хрустящую или менее прожаренную пищу, выберите более низкий температурный режим. Это время приводится для приготовления свежих или полностью размороженных пищевых продуктов, когда регулятор температуры установлен в среднее положение. При приготовлении замороженных продуктов добавьте 2-3 минуты для морепродуктов и 3-6 минут для мяса и птицы, в зависимости от толщины и плотности пищи. Если вы предпочитаете более хрустящую или более прожаренную пищу или хотите приготовить еду как можно быстрее, выберите температурный режим, соответствующий отметке 4. При приготовлении фасованных пищевых продуктов следуйте указаниям на упаковке или этикетке.

ГОВЯДИНА	MIN	БУТЕРБРОДЫ	MIN
филе	5-7	сыр	2-3
филейная часть кусками	7-8	ветчина (вареная)	5-6
гамбургер, 100 г	7-8		
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8		
круглый бифштекс	5-7		

сосиски	6-8	**ЗАКУСКИ**	
вырезка	7-9	кальцоне	8-9
бифштекс на косточке	8-9	булочки с горячей сосиской	2-3
		КУРИЦА/ИНДЕЙКА	
ЯГНЯТИНА		куриная грудка кусками	5-7
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	бедрышки (куриные)	5-7
отбивные котлеты	4-6	индюшиная грудка, ломтиками	3-4
МОРЕПРОДУКТЫ			
филе лосося	3-4		
филе сибаса	3-5		
палтус кусками, размером 12-25 мм	6-8	**ОВОЩИ**	
лосось кусками, размером 12-25 мм	6-8	спаржа	3-4
меч-рыба кусками, размером 12-25 мм	6-9	баклажан, ломтиками/кубиками	8-9
тунец кусками, размером 12-25 мм	6-8	лук, тонкими слоями	5-6
шашлык, кубиками размером 25 мм	4-6	перцы, тонкими ломтиками	6-8
креветки	1-2	перцы, обжарить, затем снять кожицу	2-3
моллюски	4-6	перцы целиком, смазанные	
		растительным маслом	8
СВИНИНА		картофель, ломтиками/кубиками	7-9
отбивные, толщиной 12 мм	5-6		
окорок кусками	5-6	**ФРУКТЫ**	
шашлык, кубиками размером 25 мм	7-8	яблоки, половинками/ломтиками	6-8
сосиски	6-8	бананы, продольными ломтиками	3-4
филе, толщиной 12 мм	4-6	нектарины, половинками/ломтиками	3-5
		персики, половинками/ломтиками	3-5
		ананас, ломтиками	3-7

НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ДЛЯ НАЧАЛА

СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Стейк тунца с корочкой из черного перца, жареный на гриле

2 филе свежего тунца

15 г свежемолотого черного перца крупного помола

25 г муки со щепоткой соли

1 яйцо (взбить)

Панировочные сухари (из 1 ломтика свежего белого или цельнозернового хлеба)

Поместите каждый из ингредиентов (муку, яйцо, панировочные сухари и черный перец) в отдельную

посуду. Сначала окуните филе тунца в муку, затем во взбитое яйцо, в сухари и, наконец, в черный перец крупного помола. Похлопайте по рыбе, чтобы прочнее закрепить панировку.
Поместите панированное филе тунца на горячий гриль и готовьте в течение 2-3 минут или же, если вы предпочитаете менее прожаренную рыбу, 1-2 минуты.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЯ «РАСТАПЛИВАНИЕ»

Горячий бутерброд с грибами, чесноком и тремя видами сыра

1 небольшой французский багет, булочка или чиабатта
Немного оливкового масла (при желании можно использовать масла с добавлением таких ароматизаторов, как базилик или чили)
25 г тертого зрелого сыра чеддер
25 г тертого зрелого сыра моцарелла
25 г тертого зрелого сыра грюйер или эмменталь
3-4 шампиньона (нарезанного тонкими ломтиками)
1 зубок чеснока (измельченного)
Небольшая горсть свежей плосколистной петрушки (нарезанной)
Разрежьте хлеб в продольном направлении, сбрызните обе половинки маслом и смажьте измельченным чесноком. Добавьте сверху три вида сыра, затем петрушку и, наконец, грибы. Готовьте на предварительно нагретом гриле в режиме растапливания в течение 3-4 минут или пока весь сыр не расплавится.

Панини из трехзлакового хлеба с беконом, сыром стилтон и поджаренными грецкими орехами

2 толстых ломтика трехзлакового хлеба (можно использовать цельнозерновой хлеб или хлеб с добавлением грецких орехов)
5 мл оливкового или сливочного масла
50 г сыра стилтон
2 ломтика копченого бекона
2-4 грецких ореха
Небольшая горсть свежей рукколы при подаче
Поджарьте орехи на горячем гриле в течение 1-2 минут, дайте немного остыть и крупно порубите. Затем поджарьте на гриле ломтики бекона около 2-4 минут (в зависимости от того, насколько хрустящий бекон вы предпочитаете). Снимите и положите на бумажное полотенце.
Сбрызните каждый ломтик хлеба оливковым маслом или намажьте сливочным. Сверху посыпьте кусочками сыра стилтон, затем выложите бекон и грецкие орехи. Готовьте на гриле в режиме растапливания в течение 3 минут. Подавайте с листьями рукколы или другого салата по вашему выбору.

Сэндвич с жареным мясом, хреном, маленькими томатами и кресс-салатом

2 толстых ломтика хлеба с хрустящей корочкой (например, хлеба на закваске или чиабатты)
1 антрекот
2 чайные ложки соуса с хреном
2-3 маленьких томата сорта «дамские пальчики», нарезанных ломтиками
Небольшая горсть кресс-салата
Черный перец
Готовьте антрекот на горячем гриле в течение 2-3 минут по вашему вкусу. Снимите и оставьте на 5 минут.
Тем временем намажьте хлеб с обеих сторон соусом из хрена, сверху положите мясо, помидоры, кресс-салат и приправьте черным перцем. Накройте вторым кусочком хлеба, поместите на гриль и поджаривайте в течение 2 минут, пока хлеб не прогреется и не станет слегка хрустящим.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

S přístrojem si nesmějí hrát děti.

Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem.

Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

⚠ Povrchy přístroje budou pálit.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Neponořujte přístroj do kapaliny.
- Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teplu.
- Před zapojením grilu do sítě prvně zcela vymotejte kabel z navíjedla.
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Během grilování plotny neoddělávejte. Během grilování se nedotýkejte ploten/tlačítek pro uvolnění ploten/držadel ploten, a před odděláváním ploten nechte přístroj vychladnout.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

1. Regulátor teploty
2. Tlačítko rozpouštění
3. Kontrolka připojení k síti (červená)
4. Kontrolka rozpouštění (modrá)
5. Kontrolka termostatu (zelená)
6. Odkapávací tác
7. Stojánek
8. Tlačítko pro uvolnění
9. Vypínač
10. Topné těleso rozpouštění
11. Grilovací plochy

vhodné pro mytí v myčce

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací plochy utřete vlhkým hadrem.

NA PLOCHO NEBO S NÁKLONEM?

- Můžete odklopit stojánek a gril nahnout, čímž urychlíte odtok tuku do odkapávacího tácu. Anebo můžete nechat gril na plocho, aby vám jídlo neujíždělo k přední straně grilu.
- S náklonem opékejte maso, hamburgery a cokoliv, co vylučuje tuk.
- Na plocho dělejte sendviče, panini a potraviny s tekutými ingrediencemi, jako je roztavený sýr.

PŘÍPRAVA

1. Odkapávací tác pod přední částí grilu dejte doprostřed, aby vše zachytil.
2. Gril otevřete, vymažete grilovací plochy trochou oleje na vaření či máslem a pak gril zavřete.
3. Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.

PŘEDEHŘÁTÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu (1-4).
3. Přesuňte vypínač na **I**. Kontrolka připojení k síti svítí, pokud je zařízení připojeno k síti.
4. Po zahřátí přístroje na pracovní teplotu se rozsvítí kontrolka termostatu.
5. Střídavě se bude rozsvěcovat podle toho, jak bude spínat termostat, který udržuje nastavenou teplotu.

KONTAKTNÍ GRILOVÁNÍ

1. Jednoduše pokrm v grilu zavřete.
2. Kloub je variabilní, čili nevadí, když je pokrm tlustý nebo má nějaký zvláštní tvar.
3. Grilovací plotny by měly být jakžtakž souběžné, aby nedocházelo k nerovnoměrnému grilování.
4. Kontaktní grilování je rychlejší, protože obě grilovací plotny jsou s pokrmem v kontaktu.
5. Až budete hotovi, gril otevřete (použijte kuchyňské rukavice) a pokrm vyjměte obracečkou/kleštěmi.

HOTOVO?

Gril vypněte a vypojte ze sítě.

CHCETE POKRAČOVAT?

Nasaďte si kuchyňskou rukavici, vyprázdněte odkapávací tác do tepluvzdorné misky, otřete jej papírovou utěrkou a zasuňte zpět pod přední část grilu.

ROZPOUŠTĚNÍ

1. Počkejte, až horní grilovací plotna vychladne. Potom ji vyjměte stisknutím a uvolněním tlačítka a sejměte ji z topného tělesa. Po vyjmutí horní plotny se nesnažte gril zcela zavřít, kloub je konstruován tak, aby byl gril v tomto režimu nedovřený. Pokud chcete gril zcela zavřít, nasaďte zpět horní plotnu.
2. Rozsvítí se kontrolka rozpouštění (modrá).
3. Režim rozpouštění spustíte stisknutím tlačítka rozpouštění (≀≀ pro jemné teplo shora, ≀≀≀ pro intenzivnější teplo). Horní topné těleso začne žhavit.
4. Horní grilovací plotna není na pokrmu přiklopená, čili rozpouštění probíhá bez přimáčknutí pokrmu (např. sýr na toastu, panini, sendvič tuna melt nebo jemný pokrm, jako je ryba).
5. Až budete hotovi, gril otevřete (použijte kuchyňské rukavice) a pokrm vyjměte obracečkou/kleštěmi.

ZKONTROLUJTE, ZDA JE POKRM HOTOVÝ

- Ať už používáte kterýkoliv grilovací režim, před podáváním nezapomeňte zkontrolovat, že je pokrm hotový. Pokud si nejste jisti, grilujte ještě chvíli.
- Maso, drůbež či sekundární produkty (sekaná, burgery atd.) grilujte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé. Rybu grilujte tak dlouho, dokud nebude mít po celé ploše matnou barvu.

POKRM VYJMĚTE

Gril otevřete (použijte kuchyňské rukavice) a pokrm vyjměte obracečkou/kleštěmi.

NAPLNĚNÍ GRILU

1. Až se rozsvítí kontrolka termostatu, otevřete gril.
2. Potraviny umístěte na spodní grilovací plochu pomocí obracečky nebo kleští, nikdy ne prsty.
3. Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste protipřipalovací vrstvu.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přesuňte vypínač na **O**.
2. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
3. Plotny snímejte jednu po druhé.
4. Stiskněte tlačítko pro uvolnění a plotnu z topného tělesa sejměte.
5. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
6. Odkapávací tác umyjte v teplé mýdlové vodě nebo v první přihrádce myčky.
7. Nepoužívejte drátěnku, ocelovou vlnu či čistící houbu obsahující mýdlo.

NASAZOVÁNÍ PLOTEN

1. Plotny nasazujte jednu po druhé.
2. Na spodní grilovací plotně jsou dvě malé západky, jedna na každé straně grilovací plotny. Na horní grilovací plotně je jedna velká západka uprostřed.
3. Horní grilovací plotnu vložte západkou do otvoru na straně, kde se nachází kloub přístroje.
4. Dolní grilovací plotnu vložte západkami do otvorů na zadní straně přístroje.
5. Druhý okraj plotny zatlačte ke straně s držadlem, aby zapadla na místo.
6. V místech, kde se setkává horní grilovací plocha se spodní, se mohou vyskytovat známky opotřebení. Jde pouze o kosmetickou vadu a na provoz grilu to vliv nemá.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

Tyto časy považujte čistě za orientační. Jsou to časy pro kontaktní grilování čerstvých nebo zcela rozmražených pokrmů, a byly zvoleny pro nastavení teploty 3. U jemnějších pokrmů zvolte jedno z nižších nastavení, anebo když si přejete, aby byl pokrm méně křupavý a více krvavý. Jsou určeny pro čerstvé nebo zcela rozmražené potraviny s tím, že teplota je nastavena na střední hodnotě. Při přípravě mražených potravin přidejte u plodů moře 2-3 minuty, u masa a drůbeže 3-6 minut, a to v závislosti na tloušťce a hutnosti daných potravin. Pokud dáváte přednost dobře propečeným/křupavějším pokrmům či upřednostňujete kratší grilovací časy, zvolte nastavení teploty 4.
Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.

HOVĚZÍ	**MIN**	**SENDVIČE**	**MIN**
filet	5-7	sýr	2-3
steak z roštěnce	7-8	šunka (vařená)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, 25 mm kostka	7-8	**SVAČINA**	
steak z kýty	5-7	calzone	8-9
klobásy	6-8	hot dog	2-3
svíčková	7-9		
T-bone steak (bederní část vysokého	7-8	**KUŘECÍ/KRŮTÍ**	
roštěnce s kostí ve tvaru T)	8-9	kousky kuřecích prs	5-7
		(kuřecí) stehna	5-7
JEHNĚČÍ		krůtí prsa na plátky	3-4
kebab, 25 mm kostka	7-8		
plátky roštěnce	4-6	**ZELENINA**	
		chřest	3-4
PLODY MOŘE		lilek, na plátky/kostky	8-9
filet z lososa	3-4	cibule, tenké plátky	5-6
filet z vlkouše	3-5	paprika, tenké plátky	6-8
steak z platýze, 12-25 mm	6-8	paprika, ogrilovat slupku	2-3
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	celé papriky potřené olejem	8
steak z mečouna, 12-25 mm	6-9	brambory, na plátky/kostky	7-9
steak z tuňáka, 12-25 mm	6-8		
kebab, 25 mm kostka	4-6	**OVOCE**	

krevety	1-2	jablko, na poloviny/plátky	6-8
mušle	4-6	banány rozkrojené podélně	3-4
		nektarinky, na poloviny/plátky	3-5
VEPŘOVÉ		broskve, na poloviny/plátky	3-5
plátky, 12 mm	5-6	ananas, plátky	3-7
šunkový steak 5-6	5-6		
kebab, 25 mm kostka	7-8		
klobásy	6-8		
kotleta, 12 mm	4-6		

NĚKOLIK RECEPTŮ NA ZAČÁTEK

STANDARDNÍ GRILOVACÍ REŽIM

Grilovaný steak z tuňáka s krustou z černého pepře

2 čerstvé steaky z tuňáka
15 g čerstvý nahrubo mletý černý pepř
25 g mouka se špetkou soli
1 vejce (rozšlehané)
Strouhanka (z 1 krajíce čerstvého bílého nebo celozrnného chleba
Mouku, vejce, strouhanku a černý pepř dejte zvlášť do misek. Napřed steaky z tuňáka obalte v mouce, pak ve vejci, potom ve strouhance a nakonec v černém pepři. Steaky poplácejte, aby krusta držela.
Obalené steaky z tuňáka položte na horký gril a grilujte 2 - 3 minuty, anebo 1 - 2 minuty, pokud dáváte přednost krvavému tuňákovi.

V REŽIMU ROZPOUŠTĚNÍ

Sendvič se třemi druhy rozpuštěného sýra s houbami a česnekem

1 francouzská bageta malá, křupavá bagetka nebo ciabatta
1 pokapat olivovým olejem (pokud chcete, použijte ochucený olej, např. s bazalkou nebo chilli)
25 g nastrouhaný zralý čedar
25 g nastrouhaná mozzarella
25 g nastrouhaný gruyere nebo ementál
3 - 4 mladé žampiony (najemno nakrájené)
1 stroužek česneku (drcený)
Malá hrst čerstvé petržele s plochými listy (nasekaná)
Chléb podélně rozkrojte, pokapte obě části olejem a pomažte drceným česnekem. Nahoru obou půlek chleba dejte tři sýry, potom petržel a nakonec žampiony. Grilujte na předehřátém grilu v režimu rozpouštění po dobu 3-4 minut, anebo dokud se všechen sýr nerozpustí.

Cereální panini s uzenou slaninou, sýrem stilton a opékanými vlašskými ořechy

2 široké krajíce cereálního chleba (nebo použijte chléb s vlašskými ořechy nebo chléb z celozrnné mouky)
5 ml olivový olej nebo máslo
50 g sýr stilton
2 plátky uzené slaniny
2 - 4 vlašské ořechy
Malá hrst čerstvých lístků rokety jako příloha
Na horkém grilu opečte vlašské ořechy (1 - 2 minuty), pak je nechte trochu vychladnout a nahrubo je nasekejte. Potom dejte na gril plátky slaniny na 2 - 4 minuty, podle toho jak ji chcete křupavou. Pak sejměte a dejte na papírovou utěrku.
Každý krajíc chleba pokapejte olivovým olejem, anebo pomažte máslem, pokud chcete. Nahoru dejte nadrolený sýr stilton, slaninu a vlašské ořechy. Pak grilujte 3 minuty v režimu rozpouštění. Podávejte s lístky

rokety nebo se salátem podle vaší volby.

Grilovaný steak sendvič s křenem, oválnými rajčaty a řeřichou

2 široké krajíce křupavého chleba (jako je sourdough nebo ciabatta)
1 steak z roštěnce
2 polévková lžíce křenové omáčky
2 - 3 na plátky nakrájená oválná rajčata
Malá hrst řeřichy
Černý pepř
Steak z roštěnce na horkém grilu grilujte podle vašeho uvážení 2 - 3 minuty. Z grilu sejměte a nechte 5 minut odpočívat.
Mezitím natřete obě strany křupavého chleba křenovou omáčkou, nahoru dejte steak, pak rajčata, řeřichu a nakonec okořeňte černým pepřem. Nahoru přiložte druhou půlku chleba, položte zpět na gril a grilujte 2 minuty, dokud nebude chleba dobře prohřátý a lehce křupavý.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík.

Deti sa s prístrojom nemajú hrať.

Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

⚠ Povrchy spotrebiča budú horúce.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Neponárajte spotrebič do tekutiny.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- Pred zapojením grilu do elektrickej siete odviňte celý kábel z úložného priestoru.
- Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžte spôsobiť riziko požiaru.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.
- Počas grilovania dosky nevyberajte. Počas grilovania sa nedotýkajte dosiek/tlačidiel na uvoľnenie dosiek/držadiel dosiek a nechajte prístroj pred vyberaním dosiek vychladnúť.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

NÁKRESY

1. Regulátor teploty
2. Tlačidlo roztápania
3. Svetielko zapnutia (červené)
4. Svetelná kontrolka roztápania (modrá)
5. Svetielko termostatu (zelené)
6. Odkvapkávacia tácňa
7. Sklopná doštička
8. Tlačidlo na uvoľnenie
9. Spínač
10. Ohrievacie teleso na roztápanie
11. Grilovacie platne

vhodný do umývačky riadu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Grilovacie platne utrite vlhkou utierkou.

ROVNO ALEBO ŠIKMO?

- Môžete zdvihnúť sklopnú doštičku, aby ste gril trochu nahli a urýchlili tak odtok tuku do odkapkávacej tácne, alebo ho nechať rovno, aby ste zabránili posunu jedla smerom k prednej časti grilu.
- Mäso, burgery z mletého mäsa a čokoľvek, z čoho uniká tuk grilujte na šikmej ploche.
- Sendviče, panini, jedlá s tekutými prísadami, ako je roztopený syr, grilujte na rovnej ploche.

PRÍPRAVA

1. Odkvapkávaciu tácňu umiestnite do stredu pod prednú časť grilu, aby zachytávala prípadnú nadbytočnú šťavu.
2. Otvorte gril, grilovacie platne potrite trochou kuchynského oleja alebo masla, potom ho zatvorte.
3. Nepoužívajte nízkotučnú nátierku – môže na grile prihorieť.

PREDHRIATIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu (1-4).
3. Spínač zapnite do polohy **I**. Svetelná kontrolka napájania svieti pokiaľ je prístroj zapojený do siete.
4. Keď prístroj dosiahne pracovnú teplotu, svetielko termostatu bude svietiť.
5. Potom bude cyklicky zapínať a zhasínať podľa toho, ako bude pracovať termostat pri udržiavaní teploty.

NAPLNENIE GRILU

1. Keď svetielko termostatu zasvieti, otvorte gril.
2. Potraviny poukladajte na spodnú grilovaciu platňu pomocou obracačky alebo klieští, nie prstami.
3. Nepoužívajte nič kovové alebo ostré, aby ste nepoškodili nepriľnavé povrchy.

KONTAKTNÉ GRILOVANIE

1. Jednoducho zatvorte gril s jedlom.
2. Pánty sa prispôsobia hrubému alebo nepravidelne tvarovanému jedlu.
3. Grilovacie dosky by mali byť približne paralelné, aby sa zabránilo nerovnomernému grilovaniu.
4. Kontaktné grilovanie je rýchlejšie, keďže obe grilovacie dosky sú v kontakte s jedlom.
5. Po dokončení otvorte gril (použite kuchynské chňapky) a vyberte jedlo pomocou varešky/klieští.

HOTOVO?

Vypnite a odpojte gril z elektrickej siete.

VIAC?

Dajte si na ruky kuchynské chňapky, vyprázdnite odkvapkávaciu tácku do tepelne odolnej nádoby, utrite ju kuchynskou papierovou utierkou, a potom ju vráťte pod prednú časť grilu.

ROZTÁPANIE

1. Vrchnú dosku po vychladnutí vyberte tak, že stlačíte a uvoľníte tlačidlo a nadvihnete dosku z ohrievacieho telesa. Po vybratí vrchnej dosky nezatvárajte gril nasilu, pánt je navrhnutý tak, že v tomto režime pláva.
2. Svetelná kontrolka roztápania (modrá) sa rozsvieti.
3. Režim roztápania zvoľte stlačením tlačidla roztápania (∫∫ pre mierne vrchné teplo ∫∫∫ pre intenzívnejšie teplo). Vrchné ohrievacie teleso bude žiariť.
4. Vrchná grilovacia doska je vyvýšená mimo jedla a roztápa ho bez stlačenia (vhodné pre syr na hrianke, panini, zapečeného tuniaka alebo jemné jedlo ako ryba).
5. Keď je jedlo hotové, otvorte gril (použite kuchynské chňapky) a vyberte jedlo s vareškou/kliešťami.

SKONTROLUJTE, ČI JE JEDLO HOTOVÉ

- Ktorýkoľvek režim grilovania použijete, skontrolujte pred podávaním jedla, či je prepečené - ak máte pochybnosti, grilujte ho trochu dlhšie.
- Mäso, hydinu a akékoľvek výrobky z nich (mleté mäso, burgery, atď.) grilujte, kým ich šťava nie je číra. Ryby grilujte dovtedy, kým nie je mäso po celej šírke matné.

VYBERTE JEDLO

Otvorte gril (použite kuchynské chňapky) a vyberte jedlo s vareškou/kliešťami.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spínač zapnite do polohy **O**.
2. Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.
3. Vyberajte naraz iba jednu platňu.
4. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie a platňu nadvihnite z ohrievacieho telesa.
5. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
6. Odkvapkávaciu tácňu umyte v teplej vode so saponátom, alebo vo vrchnom koši umývačky riadu.
7. Nepoužívajte škrabky, drôtenky alebo hubky na umývanie so saponátom.

ZAKLADANIE PLATNÍ

1. Zakladajte naraz iba jednu platňu.
2. Spodná grilovacia doska má dve malé uškά, jedno na každom konci na jednej strane grilovacej dosky. Vrchná grilovacia doska má jedno veľké uško v strede.
3. Pri vrchnej doske, vložte uško do otvoru na strane prístroja s pántami.
4. Pri spodnej doske, vložte uškά do otvorov na bočnej strane prístroja.
5. Zatlačte druhú stranu platne do strany s rukoväťou, aby ste ju uchytili na mieste.
6. V miestach, kde dochádza k dotyku medzi spodnou a vrchnou platňou môžu nepriľnavé povrchy vykazovať známky opotrebenia. Toto je iba kozmetická chyba, a nemá vplyv na správne fungovanie grilu.

ČASY PRÍPRAVY & BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

Tieto časy berte čisto ako orientačné. Sú pre kontaktné grilovanie čerstvého alebo úplne rozmrazeného jedla a boli zvolené na základe nastavenia teploty 3. Pre jemnejšie jedlá, alebo ak dávate prednosť menej chrumkavému jedlu, alebo menej prepečenému, zvoľte jedno z nižších nastavení. Týkajú sa čerstvých alebo úplne rozmrazených potravín, ktoré sú pripravované pri strednej teplote. Pri používaní mrazených potravín pridajte 2 – 3 minúty pre morské plody, 3 – 6 minút pre mäso a hydinu, a to v závislosti od hrúbky a konzistencie jedla. Ak dávate prednosť dobre prepečenému/chrumkavému jedlu alebo rýchlejšej príprave jedla, zvoľte nastavenie teploty 4.
Pri príprave zabalených potravín sa riaďte návodom na balení alebo nálepke.

HOVÄDZIE	**MIN**	**SENDVIČE**	**MIN**
rezeň	5-7	syrový	2-3
steak z roštenky	7-8	šunkový (tepelne upravený)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	**RÝCHLE JEDLÁ**	
rezeň z pleca	5-7	Calzone (plnená taštička)	8-9
párky	6-8	hot dogy	2-3
sviečková	7-9		
kotleta	8-9	**KURA/MORKA**	
		kúsky kuracích pŕs	5-7
JAHŇACIE		stehná (kura)	5-7
kebaby, kocky veľkosti 25 mm	7-8	morčacie prsia, plátky	3-4
rezne z karé	4-6		
		ZELENINA	
MORSKÉ PLODY		špargľa	3-4
filet z lososa	3-4	baklažán, plátok/kocka	8-9
filet z morského okúňa	3-5	cibule, nakrájané na tenko	5-6
steak z halibuta, 12-25 mm	6-8	papriky, nakrájané na tenko	6-8
steak z lososa, 12-25 mm	6-8	papriky, ugrilujte a potom stiahnite kožu	2-3
steak z mečúňa, 12-25 mm	6-9	celé papriky potreté olejom	8
steak z tuniaka, 12-25 mm	6-8	zemiaky, plátok/kocka	7-9

kebaby, kocka veľkosti 25 mm	4-6		
krevety	1-2	**OVOCIE**	
mušle	4-6	jablko, polovica/kúsok	6-8
		banány, rozkrojené po dĺžke 3-4	
BRAVČOVÉ		nektarinky, polovica/kúsok	3-5
rezne, 12 mm	5-6	broskyne, polovica/kúsok	3-5
rezne zo šunky	5-6	ananás, kúsok	3-7
kebaby, veľkosť kocky 25 mm	7-8		
klobásy	6-8		
sviečková, 12 mm	4-6		

NIEKOĽKO RECEPTOV, KTORÉ VÁS NAŠTARTUJÚ

ŠTANDARDNÝ REŽIM GRILOVANIA

Grilovaný steak z tuniaka s krustou z čierneho korenia

2 čerstvé steaky z tuniaka
15g čerstvo na hrubo pomleté čierne korenie
25g múka so štipkou soli
1 vajce (vyšľahané)
chlebové omrvinky (z 1 krajca čerstvého bieleho alebo celozrného chleba)

Múku, vajce, chlebové omrvinky a čierne korenie dajte do jednotlivých nádob. Najskôr obaľte steaky z tuniaka v múke, potom v rozšľahanom vajci, nasledujú chlebové omrvinky a nakoniec nahrubo pomleté čierne korenie. Rybu dobre potľapkajte, aby ste spevnili krustu. Položte steaky tuniaka v obale na horúci gril a grilujte 2 - 3 minúty alebo 1 - 2 minúty, ak dávate prednosť menej prepečenému tuniaku.

NASTAVENIE GRILU NA “ROZTÁPANIE”

Zapečený trojaký syr s cesnakom a šampiňónmi

1 malá francúzska bageta, chrumkavá žemľa alebo ciabatta
1 pokvapkanie olivovým olejom (použite olej s príchuťou, ako je bazalka alebo čili, ak to máte radi)
25g strúhaný vyzretý syr typu Cheddar
25g strúhaný syr Mozzarella
25g strúhaný syr Gruyere alebo Ementál
3 - 4 šampiňóny (nakrájané na tenké plátky)
1 strúčik cestnaku (roztlačený)
malá hrsť čerstvej petržlenovej vňate (posekanej)

Prekrojte pečivo po dĺžke, pokvapkajte obe strany olejom a potrite roztlačeným cesnakom. Poukladajte na obe strany tri druhy syra, potom petržlenovú vňať a nakoniec šampiňóny. Grilujte na predhriatom grile v režime roztápania 3 - 4 minúty, alebo kým sa všetok syr nerozpustí.

Panini z celozrného chleba typu Granary s údenou slaninou, syrom Stilton a praženými vlašskými orechami

2 hrubé krajce celozrného chleba typu Granary (alebo použite chlieb s vlašskými orechami alebo čierny chlieb)
5ml olivový olej alebo maslo
50g syr Stilton
2 plátky údenej slaniny
2 - 4 vlašské orechy
malá hrsť čerstvej rukoly na servírovanie

Popražte vlašské orechy na horúcom grile 1 - 2 minúty, nechajte trochu vychladnúť a nasekajte ich nahrubo. Ďalej opražte na grile plátky slaniny asi 3 - 4 minúty kým nie sú chrumkavé podľa vášho želania.

Vyberte a položte na papier na pečenie. Pokvapkajte každý z krajcov chleba olivovým olejom, alebo potrite maslom. Posypte rozdrobeným syrom Stilton, potom poukladajte slaninu a orechy. Grilujte v režime roztápania 3 minúty. Podávajte s rukolou alebo šalátom podľa svojho výberu.

Sendvič s grilovaným steakom s chrenom, malými paradajkami Baby Plum a žeruchou

2 hrubé krajce pečiva s kôrou (ako je kváskový chlieb alebo ciabatta)
1 steak z roštenky
2 kávové lyžičky chrenová omáčka
2 - 3 nakrájané paradajky Baby Plum
malá hrsť žeruchy
čierne korenie

Steak z roštenky grilujte podľa svojich preferencií na horúcom grile 2 - 3 minúty. Vyberte a nechajte 5 minút odpočívať. Medzitým natrite obe strany pečiva s kôrou chrenovou omáčkou, naukladajte steak, paradajky, žeruchu a ochuťte čiernym korením. Položte na vrch druhú polovicu pečiva, vráťte na gril a opekajte 2 minúty, až kým sa chlieb celý neprehreje a nie je trochu chrumkavý.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Dzieci nie powinny czyścić i obsługiwać urządzenia, o ile nie są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.

Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

⚠ Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie zanurzaj urządzenia w cieczy.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- Przed podłączeniem grilla do gniazdka całkowicie odwiń kabel ze schowka na kabel.
- Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie wyjmuj płyt podczas opiekania. Podczas opiekania nie dotykaj przycisków/uchwytów do płyt/płyty i odczekaj przed zdjęciem płyt, aż urządzenie ostygnie.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

1. Regulator temperatury
2. Przycisk zapiekania
3. Lampka zasilania (czerwona)
4. Lampka zapiekania (niebieska)
5. Lampka termostatu (zielona)
6. Tacka ociekowa
7. Klapa
8. Przycisk zwalniający
9. Wyłącznik
10. Grzałka zapiekania
11. Płyty grilla

można myć w zmywarce

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przetrzyj płyty grilla wilgotną szmatką.

PŁASKI CZY POCHYLONY?

- Możesz podnieść klapę, aby przechylić grill i tłuszcz szybciej spływał do tacki ociekowej albo ustawić go płasko, aby uniknąć przepływu drobin jedzenia w kierunku przedniej części grilla.
- W pozycji pochylonej zaleca się grilowanie mięsa, hamburgerów oraz produktów, które wydzielają tłuszcz.
- W pozycji płaskiej zaleca się przygotowywanie zapiekanek, panini oraz produktów z płynnymi składnikami, jak topiony ser.

PRZYGOTOWANIE
1. Ustaw tackę ociekową centralnie z przodu kratki, aby zbierała wszystkie płyny
2. Otwórz grill, przesmaruj płyty odrobiną oleju jadalnego lub masła, a następnie zamknij grill.
3. Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.

WSTĘPNE PODGRZANIE
1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Ustaw termostat na potrzebną temperaturę 1-4).
3. Przesuń wyłącznik na **I**. Lampka zasilania będzie świecić tak długo, jak długo urządzenie jest podłączone do zasilania.
4. Lampka termostatu zaświeci się, gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę.
5. Będzie to następować w cyklu włączony/wyłączony, gdy termostat pracuje, aby utrzymać temperaturę.

WŁÓŻ DO GRILLA
1. Gdy zaświeci się lampka termostatu, otwórz grilla.
2. Ułóż żywność na dolnej płycie grilla przy pomocy łopatki lub szczypiec, a nie palców.
3. Nie używaj niczego metalowego lub ostrego, powierzchnia nieprzywierająca ulegnie uszkodzeniu.

GRILLOWANIE KONTAKTOWE
Po prostu zamknij grill na produktach.
Zawias jest dostosowany do produktów żywnościowych grubych i o nietypowym kształcie.
Płyty grilla powinny być mniej więcej równolegle, aby uniknąć nierównomiernego opiekania.
Grillowanie kontaktowe jest szybsze, ponieważ obie płyty grilla są w kontakcie z żywnością.
Po zakończeniu, otwórz grill (stosuj rękawice kuchenne), wyjmij jedzenie za pomocą łopatki/szczypiec.

GOTOWE?
Wyłącz i odłącz od gniazda zasilania.

WIĘCEJ?
Załóż rękawice kuchenne, przelej zawartość tacki ociekowej do naczynia żaroodpornego, a następnie wytrzyj tackę ręcznikiem papierowym i umieść na przodzie grilla.

ZAPIEKANIE
1. Po ostygnięciu, zdejmij górną płytę naciskając i zwalniając przycisk i wyjmując płytę z grzałki. Po zdjęciu górnej płyty nie należy na siłę zamykać grilla, zawias jest odpowiednio dostosowany. Aby całkowicie zamknąć grill, załóż ponownie górną płytą grzejną.
2. Zaświeci się lampka zapiekania (niebieska).
3. Wybierz tryb zapiekania przez naciśnięcie przycisku zapiekania (xx do delikatnego grzania od góry lub xx dla bardziej intensywnego). Będzie świecić górna grzałka.
4. Górna płyta opiekająca nie ma styczności z produktami i ich nie spłaszcza (do sera na tosty, panini, kanapki tuna melts lub delikatnego jedzenia, takiego jak ryby).
5. Po zakończeniu, otwórz grill (stosuj rękawice kuchenne), wyjmij jedzenie za pomocą łopatki/szczypiec.

SPRAWDŹ, CZY JEDZENIE JEST GOTOWE
- Bez względu na to, który stosujesz tryb opiekania, przez przed podaniem upewnij się, że jedzenie jest dobrze upieczone - jeśli masz wątpliwości, przygotowuj jedzenie trochę dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż zacznie wyciekać czysty sos. Piecz ryby, aż w całości będą nieprzejrzyste.

WYJMIJ JEDZENIE
Otwórz grill (stosuj rękawice kuchenne), usuń składniki za pomocą łopatki/szczypiec.

KONSERWACJA I OBSŁUGA
1. Przesuń wyłącznik na **O**.
2. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
3. Zdejmuj jedną płytę na raz.

4. Naciśnij przycisk zwalniający, podnieś i zdejmij płytę z grzałki.
5. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
6. Umyj tackę ociekową w ciepłej wodzie z mydłem lub na górnej półce zmywarki do naczyń.
7. Nie używaj środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

ZAKŁADANIE PŁYT

1. Zakładaj jedną płytę na raz.
2. Dolna płyta grilla posiada dwa małe zaczepy, po jednym na każdym końcu na płyty grilla. Górna płyta grilla ma jeden duży zaczep na środku.
3. W przypadku górnej płyty, wetknij zaczep w szczelinę od strony zawiasu urządzenia.
4. W przypadku dolnej płyty, wetknij zaczepy do szczelin na tyle urządzenia.
5. Aby płytę zablokować, drugą krawędź płyty wciśnij od strony uchwytu.
6. W miejscach, gdzie płyta górna styka się z dolną, powierzchnie nieprzywierające mogą wykazywać ślady zużycia. Jest to efekt czysto kosmetyczny i nie wpływa na działanie grilla.

CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Podane czasy mają wyłącznie charakter ogólnych wskazówek. Czasy dotyczą grillowania kontaktowego produktów świeżych lub całkowicie rozmrożonych w ustawieniu temperatury na 3. Dla bardziej delikatnych potraw, lub jeśli jedzenie ma być mniej przypieczone albo luźniejsze, wybierz jedno z niższych ustawień. Dotyczą one produktów spożywczych świeżych lub całkowicie rozmrożonych, przyrządzanych w średnich temperaturach. Podczas przyrządzania mrożonek, dodać 2-3 minuty do owoców morza, i 3-6 minut na mięso i drób, w zależności od grubości i gęstości produktów. Jeśli wolisz potrawy silniej upieczone/chrupiące, wybierz ustawienie temperatury 4.
Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

WOŁOWINA	MIN	**KANAPKI**	MIN
filet	5-7	ser	2-3
stek z polędwicy	7-8	szynka (gotowana)	5-6
hamburger, 100g	7-8		
kebaby, kostka 25mm	7-8	**PRZEKĄSKI**	
stek z udźca	5-7	Calzoni	8-9
kiełbasy	6-8	Hot dog	2-3
polędwica	7-9		
T-bony	8-9	**KURCZAK / INDYK**	
		pierś kurczaka w kawałkach	5-7
JAGNIĘCINA		udka (z kurczaka)	5-7
kebaby, kostka 25mm	7-8	pierś z indyka, w plastrach	3-4
kotlety z polędwicy	4-6		
		WARZYWA	
OWOCE MORZA		szparagi	3-4
filet z łososia	3-4	bakłażan, plaster / kostka	8-9
filet z okonia morskiego	3-5	cebula, cienki plasterek	5-6
stek z halibuta, 12-25mm	6-8	papryką, cienki plasterek	6-8

stek z łososia, 12-25mm	6-8	papryka, grillowanie, następnie zdjęcie skóry	2-3
stek z miecznika, 12-25mm	6-9	cała papryka posmarowana oliwą	8
stek z tuńczyka, 12-25mm	6-8	ziemniaki, plaster / kostka	7-9
kebaby, kostka 25mm	4-6		
krewetka	1-2	**OWOCE**	
przegrzebek	4-6	jabłko, połowa / plaster	6-8
		banan, plaster w długości	3-4
WIEPRZOWINA		nektarynki, połowa / plaster	3-5
kotlety, 12mm	5-6	brzoskwinie, połowa / plaster	3-5
stek z szynki	5-6	ananas, plaster	3-7
kebaby, kostka 25mm	7-8		
kiełbasy	6-8		
polędwica, 12mm	4-6		

KILKA PRZEPISÓW NA POCZĄTEK

GRILLOWANIE W TRYBIE STANDARDOWYM

Grillowane steki z tuńczyka ze skórką z czarnego pieprzu

2 świeże steki z tuńczyka
15g świeżego grubo zmielonego czarnego pieprzu
25g mąki ze szczyptą soli
1 jajko (roztrzepane)
bułka tarta (z 1 kromki świeżego białego lub razowego chleba)

Mąka, jajko, bułka tarta i czarny pieprz w osobnych naczyniach. Najpierw obtocz steki z tuńczyka w mące, potem w roztrzepanym jajku, a następnie w bułce tartej i wreszcie w grubo zmielonym czarnym pieprzu. Ryba powinna być dobrze pokryta, aby powstała chrupka skórka.

Umieść tak przygotowane steki z tuńczyka na rozgrzanym grillu i opiekaj przez 2-3 minuty lub 1-2 minuty, jeżeli lubisz luźnego tuńczyka.

ZAPIEKANIE NA GRILLU

Zapiekanka z trzech serów, czosnku i pieczarek

1 krótka bagietka, chrupiąca bułka lub ciabatta
trochę oliwy z oliwek (najlepiej oliwy aromatycznej, jak bazyliowa lub chilli, według gustu)
25g dojrzałego tartego sera Cheddar
25g tartego sera Mozzarella
25g tartego sera Gruyere lub Emmentaler
3-4 pieczarki (cienkie plastry)
1 ząbek czosnku (rozgnieciony)
mała garsć świeżej natki pietruszki (posiekanej)

Przekrój bułkę wzdłuż, skrop obie połówki oliwą i rozprowadź na bułce wyciśnięty czosnek. Na obie połówki nałóż trzy sery, następnie pietruszkę i na końcu pieczarki. Włóż do rozgrzanego grilla w trybie zapiekania na 3-4 minuty, aż cały ser się rozpuści.

Panini z chleba Granary z wędzonym boczkiem, serem Stilton i prażonymi orzechami włoskimi.
2 grube kromki chleba Granary (może być chleb orzechowy lub pełnoziarnisty)
5ml oliwy lub masła
50g sera Stilton
2 plastry wędzonego boczku
2-4 orzechy włoskie
Mała garść świeżych liści rukoli, przed podaniem
Upraż orzechy włoskie na gorącym grillu przez 1-2 minuty, pozostaw do ochłodzenia, grubo posiekaj. Następnie podpiecz boczek na grillu przez około 2-4 minuty do pożądanej chrupkości. Wyjmij i ułóż na ręczniku kuchennym.
Skrop obie kromki chleba oliwą z oliwek, lub jeśli wolisz, posmaruj masłem. Ułóż na wierzchu ser Stilton, potem boczek i orzechy. Zapiekaj w grillu w trybie zapiekania przez 3 minuty. Podawaj z liśćmi rukoli lub sałatą jaką lubisz.

Grillowane kanapki z chrzanem, pomidorami śliwkowymi i rzeżuchą
2 grube kromki chrupkiego chleba (jak chleb zakwasowy lub ciabatta)
1 stek z polędwicy
2 łyżeczki sosu chrzanowego
2-3 pomidory śliwkowe w plasterkach
Garstka rzeżuchy
Czarny pieprz
Piecz polędwicę wołową, tak jak lubisz, na gorącym grillu przez 2-3 minuty. Wyjmij i pozostaw na 5 minut. W międzyczasie, przesmaruj obie strony chrupkiego chleba sosem chrzanowym, połóż na wierzchu stek, pomidory, rzeżuchę i posyp czarnym pieprzem. Na wierzch ułóż drugą kromkę chleba, włóż do grilla na 2 minuty, aż chleb będzie gorący i lekko chrupiący.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

Djeca se ne smiju igrati s uređajem.

Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom.

Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ Površine uređaja će postati vruće.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- Nemojte uranjati uređaj u tekućinu.
- Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Prije nego što ukopčate roštilj u utičnicu električne struje, potpuno odmotajte kabel iz njegovog spremišta.
- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte skidati ploče tijekom pečenja. Nemojte dodirivati ploče/tipke za otpuštanje ploča/ručke ploča tijekom pečenja i ostavite uređaj da se ohladi prije nego što skinete ploče.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

1. Kontrolna temperature
2. Tipka za topljenje
3. Svjetlo napajanja (crveno)
4. Svjetlo topljenja (plavo)
5. Svjetlo termostata (zeleno)
6. Posuda za kapanje
7. Krilce
8. Tipka za otpuštanje
9. Prekidač
10. Grijač za topljenje
11. Ploče roštilja

prikladno za pranje u perilici

PRIJE PRVE UPORABE

Vlažnom krpom obrišite ploče roštilja.

RAVNI ILI NAGNUTI POLOŽAJ?

- Možete podiguti krilce kako biste nagnuli roštilj i ubrzali istjecanje masnoća u posudu za kapanje ili ga možete ostaviti u ravnom položaju, kako bi se izbjeglo klizanje hrane na prednju stranu roštilja.
- Roštiljajte meso, hamburgere i bilo što drugo što ne sadrži masnoću na nagnutoj površini.
- Pecite sendviče i hranu s tečnim sastojcima kao što je topljeni sir na ravnoj površini.

PRIPREMA:

1. Postavite posudu za kapanje točno ispod prednjeg dijela roštilja, da bi se prikupila sva masnoća.
2. Otvorite roštilj, premažite ploče s malo jestivog ulja ili maslaca i potom ga zatvorite.
3. Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgorjeti na roštilju.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Postavite kontrolnu temperature na potrebnu temperaturu (1-4).
3. Pomjerite prekidač prema oznaci **I**. Svjetlo napajanja će svijetliti dokle god je uređaj spojen na dovod električne energije.
4. Termostat će svijetliti kad uređaj postigne radnu temperaturu.
5. Zatim će se u ciklusima uključivati i isključivati kako termostat radi da održi temperaturu.

TAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

1. Kad zasvijetli svjetlo termostata, otvorite grill.
2. Postavite hranu na donju ploču roštilja uz pomoć lopatice ili hvataljki, nemojte to raditi prstima.
3. Nemojte koristiti metalna ili oštra pomagala, koja mogu oštetiti neprijanjajuće površine.

KONTAKTNO ROŠTILJANJE

1. Jednostavno zatvorite roštilj na hranu.
2. Šarka se prilagođava tako da može podnijeti debele komade hrane ili namirnice neobičnih oblika.
3. Ploče roštilja trebaju biti otprilike paralelne, kako bi se izbjeglo neravnomjerno pečenje.
4. Kontaktno roštiljanje je brže, jer su obje ploče roštilja u kontaktu s hranom.
5. Kad je pečenje završeno, otvorite roštilj (koristite rukavice za pećnicu) i izvadite hranu uz pomoć lopatice/hvataljki.

JESTE LI ZAVRŠILI?

Isključite roštilj i izvucite kabel iz utičnice.

JOŠ MALO ROŠTILJANJA?

Stavite rukavicu za pećnicu, ispraznite posudu za kapanje u zdjelu otpornu na toplinu, obrišite je kuhinjskim papirom i vratite je ispod prednje strane roštilja.

TOPLJENJE

1. Nakon što se ohladila, skinite gornju ploču tako što ćete pritisnuti i otpustiti tipku i podignuti ploču s grijača. Kad ste uklonili gornju ploču, nemojte prisilno zatvarati roštilj, jer je šarka projektirana da pluta na takav način. Vratite gornju ploču na mjesto ako želite potpuno zatvoriti roštilj.
2. Uključit će se svjetlo topljenja (plavo).
3. Odaberite topljenje pritiskom na tipku za topljenje (∫∫ za slabiju toplinu odozgo, ∫∫∫ za jaču toplinu). Gornji grijač će se uključiti.
4. Gornja ploča za pečenje se podiže dalje od hrane i obavlja topljenje bez stvaranje soka (za sir na tostu, panini peciva, sendviče od tune s istopljenim sirom ili osjetljivu hranu kao što je riba).
5. Kad je pečenje završeno, otvorite roštilj (koristite rukavice za pećnicu) i izvadite hranu uz pomoć lopatice/hvataljki.

PROVJERITE JE LI HRANA PEČENA

- Bilo koji način pečenja koristite, prije serviranja provjerite je li hrana dobro pečena. Ako imate nedoumica, još je malo nadopecite.
- Pecite meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd.) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Pecite ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.

VAĐENJE HRANE

Otvorite roštilj (koristite rukavice za pećnicu) i izvadite hranu uz pomoć lopatice/hvataljki.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pomjerite prekidač prema oznaci **O**.
2. Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
3. Skinite ploče jednu po jednu.
4. Pritisnite tipku za otpuštanje i skinite ploču s elementa.
5. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
6. Operite posudu za kapanje u toploj sapunici ili na gornjoj rešetki perilice za posuđe.
7. Nemojte koristiti ribalice, metalnu žicu ili jastučiće sa sapunicom.

POSTAVLJANJE PLOČA

1. Postavite ploče jednu po jednu.
2. Donja ploča roštilja ima dva jezička, jedan na svakom kraju bočne strane ploče roštilja. Gornja ploča roštilja ima široki jezičak u centru.
3. Za gornju ploču, umetnite jezičak u utor na strani sa šarkama uređaja.
4. Za donju ploču roštilja, umetnite jezičke u utore na stražnjoj strani uređaja.
5. Pritisnite drugi rub ploče na strani ručke, kako biste je blokirali u mjesto.
6. Na mjestima kontakta između gornje i donje ploče, na neprijanjajućim površinama mogu se pojaviti znakovi habanja. Radi se samo o estetskim promjenama koje ne utječu na rad roštilja.

VRIJEME PEČENJA I SIGURNOST HRANE

Ova vremena pečenja služe samo za orijentaciju. Ona se odnose na kontaktno roštiljanje svježe ili potpuno odmrznute hrane i odabrana su na osnovu temperaturne postavke br. 3. Za osjetljiviju hranu, ili ako više volite manje hrskavu ili slabije pečenu hranu, odaberite jednu od nižih postavki. Odnose se na svježu ili potpuno odmrznutu hranu, pečenu na srednjoj temperaturi. Kad pečete zamrznutu hranu dodajte 2-3 minuta za morske plodove i 3-6 minuta za meso i perad, ovisno o debljini i gustoći hrane. Ako više volite dobro pečenu/hrskavu hranu ili brža vremena pečenja, odaberite postavku temperature br. 4.
Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

GOVEDINA	MIN	SENDVIČI	MIN
file	5-7	sir	2-3
odrezak od butine	7-8	šunka (kuhana)	5-6
hamburger, 100 g	7-8		
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	**ZAKUSKE**	
okrugli odrezak	5-7	calzone	8-9
kobasice	6-8	hot dogovi	2-3
pečenica	7-9		
odrezak s kostima	8-9	**PILETINA/PURETINA**	
		komadi pilećih prsa	5-7
JANJETINA		pileći zabatci	5-7
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8	pureća prsa, rezana	3-4
kotleti (odresci)	4-6		
		POVRĆE	
MORSKI PLODOVI		patlidžan, kriška/kockica	8-9
file od lososa	3-4	luk, tanka ploška	5-6
file od brancina	3-5	paprika, tanka kriška	6-8
odrezak konjskog jezika, 12-25 mm	6-8	paprike, pečene na roštilju i oguljene	2-3
odrezak lososa, 12-25 mm	6-8	cijele paprike, premazane uljem	8
odrezak sabljarke, 12-25 mm	6-9	krumpiri, kriška/kockica	7-9
odrezak tunjevine, 12-25 mm	6-8	šparoge	3-4
ražnjići, kockica od 25 mm	4-6		
škampi	1-2	**VOĆE**	

Jakobove kapice	4-6	jabuka, polovina/kriška	6-8
		banane, uzdužna kriška	3-4
SVINJETINA		nektarine, polovina/kriška	3-5
kotleti, 12 mm	5-6	breskve, polovina/kriška	3-5
odrezak dimljene šunke	5-6	ananas, kriška	3-7
ražnjići, kockica od 25 mm	7-8		
kobasice	6-8		
pisanica, 12 mm	4-6		

NEKOLIKO RECEPATA ZA POČETAK

STANDARDNI NAČIN ROŠTILJANJA

Odrezak od tune pečen na roštilju s koricom od crnog papra

2 svježa odreska od tune
15 g svježe mljevenog crnog papra
25 g brašna s prstohvatom soli
1 jaje (tučeno)
Krušne mrvice (od jedne kriške svježeg bijelog kruha ili kruha od brašna cjelovitog zrna)

Stavite brašno, jaje, krušne mrvice i crni papar u odvojene posude. Prvo umočite odrezak od tune u brašno, potom u tučeno jaje, te u krušne mrvice i na kraju u mljeveni crni papar. Istapkajte ribu da korica dobro prione na nju.

Postavite pohovane odreske od tune na vrući roštilj i pecite 2 - 3 minute ili 1 - 2 minute ako više volite slabo pečenu tunu.

POSTAVKA ROŠTILJA NA ‘TOPLJENJE’

Umak od tri vrste sira, gljiva i češnjaka

1 francuski mini baguette, hrskava zemička ili ciabatta
1 prskanje maslinovim uljem (rabite aromatizirana ulja kao što su ulje s bosiljkom ili chillijem ako vam se sviđaju)
25 g ribanog zrelog cheddar sira
25 g ribanog mozzarella sira
25 g ribanog gruyère sira ili ementalera
3 - 4 šampinjona (izrezanog na tanke ploške)
1 režanj češnjaka (zgnječenog)
Mali pregršt svježeg lista peršina (isjeckanog)

Prerežite kruh po dužini, pošpricajte obje baze uljem i istrljajte zgnječenim češnjakom. Napunite obje baze s tri sira, potom stavite peršin i na kraju gljive. Pecite na prethodno zagrijanom roštilju postavljenom na topljenje 3-4 minute ili dok se svi sirevi nisu istopili.

Sendviči od granary brašna (brašno od žitarica i slada) s dimljenom slaninom, stilton sirom i tostiranim orasima

2 debele kriške kruha od granary brašna (ili koristite kruh od oraha ili kruh od brašna cjelovitog zrna)

5 ml maslinovog ulja ili maslaca
50 g stilton sira
2 trake dimljene slanine
2 - 4 oraha
Mali pregršt svježih listova rikule za serviranje

Tostirajte orahe na vrućem roštilju 1 - 2 minute, ostavite ih da se malo ohlade i grubo ih nasjeckajte. Nakon toga, pecite trake slanine na roštilju oko 2 - 4 minute do željene razine hrskavosti. Skinite ih s roštilja i stavite na kuhinjski papir.

Pošpricajte svaku krišku kruha maslinovim uljem ili, ako vam se više sviđa, premažite ih maslacem.
Napunite izmrvljenim stilton sirom, potom stavite slaninu i orahe. Pecite na roštilju postavljenom na topljenje 3 minute. Služite s listovima rikule ili salate po izboru.

Sendvič s odreskom pečenim na roštilju i s hrenom, duguljastim baby rajčicama i potočarkom

2 debele kriške hrskavog kruha (kao što su kruh na bazi kiselog tijesta ili ciabatta)
1 odrezak od goveđeg buta
2 žličice umaka od hrena
2 - 3 duguljaste baby rajčice, narezane na ploške
Mali pregršt potočarke
Crni papar

Pecite odrezak od goveđeg buta po želji na vrućem roštilju 2 - 3 minute. Skinite ga s roštilja i ostavite da se odmara 5 minuta.
U međuvremenu premažite obje strane hrskavog kruha umakom od hrena, napunite odreskom, rajčicama, potočarkom i začinite crnim paprom. Poklopite drugom polovicom kruha, ponovo stavite na roštilj i tostirajte 2 minute dok se kruh ne ugrije u sredini i postane malo hrskav.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci se z napravo ne smejo igrati.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

⚠ Površine naprave se segrejejo.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Naprave ne potapljajte v tekočino.
- Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Preden žar priključite na električno omrežje, do konca odvijte kabel s prostora za kabel.
- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Med kuhanjem ne odstranite plošč. Med kuhanjem se ne dotikajte plošč/gumba za sprostitev plošč/ročajev plošč in pustite, da se naprava ohladi, preden odstranite plošči.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

1. Nastavitev temperature
2. Gumb za topljenje
3. Lučka za vklop (rdeča)
4. Lučka za topljenje (modra)
5. Lučka termostata (zelena)
6. Pladenj za kapljanje
7. Loputa
8. Sprostitveni gumb
9. Stikalo
10. Element za topljenje
11. Plošči žara

▦ primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

PRED PRVO UPORABO

Plošči žara očistite z vlažno krpo.

VODORAVNO ALI NAGNJENO?

- Loputo lahko dvignete, da nagnete žar in pospešite pretok maščobe v pladenj za kapljanje , ali pa jo pustite spuščeno, da preprečite lezenje hrane proti sprednji strani žara.
- Meso, mleto meso in drugo, kar oddaja maščobo, pecite na nagnjenem žaru.
- Sendviče, kruhke in hrano s tekočimi sestavinami, na primer topljenim sirom, pecite na vodoravnem žaru.

PRIPRAVA

1. Pladenj za kapljanje postavite pod sprednji del žara, da prestreže tekočino.
2. Odprite žar, obrišite plošči žara z malo jedilnega olja ali masla, potem pa ga zaprite.
3. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.

PREDGREVANJE

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Nastavitev temperature nastavite na želeno temperaturo (1-4).
3. Stikalo premaknite na **I**. Lučka za vklop sveti, dokler je naprava priključena na električno omrežje.
4. Lučka termostata sveti, ko naprava doseže delovno temperaturo.
5. Nato se večkrat vklopi in izklopi, ko termostat ohranja stalno temperaturo.

POLNJENJE ŽARA

1. Ko lučka termostata sveti, odprite žar.
2. Na spodnjo ploščo žara polagajte hrano z lopatico ali prijemalko, ne s prsti.
3. Ne uporabljajte ostrih ali kovinskih orodij, saj boste tako poškodovali površine, zaščitene s sredstvom proti sprijemanju.

PEČENJE NA KONTAKTNEM ŽARU

1. Preprosto zaprite žar čez hrano.
2. Tečaj se prilagodi debelini ali čudni obliki hrane.
3. Kuhalni plošči naj bosta približno vodoravno poravnani, da se izognete neenakomernemu pečenju.
4. Pečenje na kontaktnem žaru je hitrejše, saj sta obe plošči žara v stiku s hrano.
5. Ko končate, odprite žar (uporabite rokavice za pečico) in odstranite hrano z lopatico/prijemalkami.

STE KONČALI?

Žar izklopite in odklopite iz električne vtičnice.

VEČ?

Nadenite si rokavico za pečico, izpraznite pladenj za odtekanje v ognjevarno posodo, ga obrišite s papirno kuhinjsko brisačo, nato ga ponovno vstavite na sprednji strani žara.

TOPLJENJE

1. Odstranite zgornjo ploščo, potem ko se je povsem ohladila, tako da pritisnete in spustite gumb in ploščo dvignete z elementa. Ko ste odstranili zgornjo ploščo, ne poskušajte na silo zapreti žara, tečaj je narejen tako, da v tem načinu plava.
2. Če želite povsem zapreti žar, ponovno pritrdite zgornjo ploščo.
3. Lučka za topljenje (modra) se bo prižgala.
4. Izberite način topljenja, tako da pritisnete gumb za topljenje (≀≀ za nežno toploto od zgoraj; ≀≀≀ za intenzivnejšo toploto). Zgornji element bo zažarel.
5. Zgornja kuhalna plošča je jasno dvignjena nad hrano in jo topi brez stiskanja (na primer za sir na toastu, paniniju, tuno s topljenim sirom ali občutljivo hrano, kot so ribe).
6. Ko končate, odprite žar (uporabite rokavice za pečico) in odstranite hrano z lopatico/prijemalkami.

PREVERITE, ALI JE HRANA KUHANA.

- Neodvisno od tega, kateri način delovanja uporabljate, pred serviranjem preverite, ali je hrana povsem pečena – če ste v dvomih, jo pecite še malce dlje.
- Meso, perutnino in kakršne koli mesne mešanice (mleto meso, pleskavice za hamburgerje itd.) pecite tako dolgo, da je sok povsem čist. Ribo pecite tako dolgo, da je meso povsem neprozorno.

ODSTRANITE HRANO.

Odprite žar (uporabite rokavice za pečico) in odstranite hrano z lopatico/prijemalkami.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Stikalo premaknite na **O**.
2. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
3. Plošči odstranite eno za drugo.
4. Pritisnite gumb za sprostitev in dvignite ploščo od elementa.
5. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
6. Pladenj za kapljanje pomijte v topli milnici ali v zgornjem predalu v pomivalnem stroju.
7. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, žične volne ali milnih blazinic.

NAMEŠČANJE PLOŠČ

1. Plošči namestite eno za drugo.
2. Spodnja plošča žara ima dva majhna zaklopca, po enega na vsaki strani. Zgornja plošča žara ima en velik zaklopec na sredini.
3. Pri zgornji plošči vstavite zaklopec v režo na tisti strani naprave, kjer je tečaj.
4. Pri spodnji plošči žara vstavite zaklopca v reži na zadnji strani naprave.
5. Drugi rob plošče pritisnite v stran z ročico, da se zaskoči.
6. Na mestih, kjer se dotakneta zgornja in spodnja plošča, so lahko na površinah, zaščitenih s premazom proti sprijemanju, opazni znaki obrabe. To je le kozmetična napaka, ki ne vpliva na delovanje žara.

ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

Ti navedeni časi naj vam služijo zgolj kot vodilo. Veljajo, kadar na žaru pečete svežo ali povsem odmrznjeno hrano in ste izbrali 3. nastavitev temperature. Za bolj občutljivo hrano ali če imate raje manj hrustljavo zapečeno ali bolj surovo hrano, izberite eno od nižjih nastavitev. Določeni so za svežo ali popolnoma odmrznjeno hrano, kuhano s srednjo temperaturo. Pri kuhanju zamrznjenih živil prištejte 2–3 minute za morsko hrano in 3–6 minut za meso ter perutnino, odvisno od debeline in gostote hrane. Če imate radi povsem pečeno/hrustljavo hrano ali hitrejši čas pečenja, izberite 4. nastavitev temperature.
Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

GOVEDINA	**MIN**	**SENDVIČI**	**MIN**
file	5-7	sir	2-3
ledveni zrezek	7-8	šunka (kuhana)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, kocke 25 mm	7-8	**PRIGRIZKI**	
okrogli zrezek	5-7	kalcon	8-9
klobase	6-8	hrenovke	2-3
biftek	7-9		
florentinec	8-9	**PIŠČANEC/PURAN**	
		kosi piščančjih prsi	5-7
JAGNJETINA		stegna (piščanec)	5-7
kebab, kocke 25 mm	7-8	puranje prsi, narezane	3-4
ledvene zarebrnice	4-6		
		ZELENJAVA	
MORSKA HRANA		jajčevci, rezina/kocka	8-9
morska hrana	min	čebula, tanka rezina	5-6
file lososa	3-4	paprike, tanka rezina	6-8
file brancina	3-5	paprike, žar in olupljene	2-3
zrezek polenovke, 12–25 mm	6-8	cele paprike, premazane z oljem	8
zrezek lososa, 12–25 mm	6-8	krompir, rezina/kocka	7-9
zrezek mečarice, 12–25 mm	6-9	šparglji	3-4
zrezek tuna, 12–25 mm	6-8		
kebab, kocke 25 mm	4-6		

kozica	1-2	**SADJE**	
pokrovače	4-6	jabolko, polovica/rezina	6-8
		banane, narezane po dolgem	3-4
SVINJINA		nektarine, polovica/rezina	3-5
zarebrnice, 12 mm	5-6	breskve, polovica/rezina	3-5
zrezek iz krače	5-6	ananas, rezina	3-7
kebab, kocke 25 mm	7-8		
klobase	6-8		
ledvična pečenka, 12 mm	4-6		

NEKAJ RECEPTOV ZA ZAČETEK

OBIČAJNI NAČIN ŽARA

Na žaru pečen tunov zrezek s skorjico črnega popra

2 sveža tunova zrezka
15 gr sveže grobo mletega črnega popra
25 gr moke s ščepcem soli
1 jajce (stepeno)
krušne drobtine (iz 1 rezine svežega belega ali polnozrnatnega kruha)

V ločene posode dajte moko, jajce, krušne drobtine in črni poper. Tunov zrezek najprej pomočite v moko, nato v stepeno jajce, potem v krušne drobtine in na koncu še v grobo mleti črni poper. Ribo potapkajte, da zagotovite dober oprijem panade.

Položite panirana tunova zrezka na vroč žar in pecite 2–3 minute ali 1–2 minuti, če imate raje surov zrezek.

NASTAVITEV ŽARA ZA TOPLJENJE

Kruh s topljenimi tremi siri, česnom in šampinjoni

1 mini francoska bageta, hrustljava žemljica ali čabata
nekaj kapljic olivnega olja (če želite, uporabite aromatizirano olje, npr. z baziliko ali čilijem)
25 gr naribanega staranega sira cheddar
25 gr naribane mocarele
25 gr naribanega grojerja ali ementalerja
3–4 šampinjone (tanko narezane)
1 strok česna (strt)
majhna pest svežega listnega peteršilja (nasekljan)

Kruh prerežite vzdolžno po sredini, obe polovici pokapljajte z oljem in premažite s strtim česnom. Obe polovici obložite s tremi siri, nato peteršiljem in na koncu še s šampinjoni. Pecite na predhodno ogretem žaru v načinu topljenja 3–4 minute oziroma dokler se vsi siri ne stopijo.

Panini s kruhom s semeni, prekajeno slanino, sirom Stilton in praženimi orehi

2 debeli rezini kruha s semeni (uporabite lahko tudi kruh z orehi ali polnozrnatni kruh)
5 ml olivnega olja ali masla
50 gr sira Stilton
2 rezini prekajene slanine
2–4 orehe
majhna pest svežih listov rukole za serviranje

Orehe pražite na vročem žaru 1–2 minute, pustite, da se malo ohladijo, in jih na grobo nasekljajte. Nato na žaru pecite rezini slanine približno 2–3 minute do želene stopnje hrustljavosti. Odstranite in jih položite na papirnato kuhinjsko brisačko.

Pokapajte obe rezini kruha z olivnim oljem ali ju premažite z maslom. Po vrhu potresite zdrobljen sir Stilton, nato dodajte slanino in orehe. Pecite na žaru v načinu topljenja 3 minute. Postrezite z listi rukole ali solato

po želji.

Sendvič z zrezkom na žaru, hrenom, mini slivovimi paradižniki in vodno krešo

2 debeli rezini hrustljavega kruha (npr. s kislim testom ali čabata)
1 zrezek (rostbif)
2 jedilni žlici hrenove omake
2–3 narezani mini slivovi paradižniki
majhna pest vodne kreše
črni poper

Pecite zrezek do želene prepečenosti na vročem žaru 2–3 minute. Odstranite in pustite počivati 5 minut. Medtem premažite obe strani hrustljavega kruha s hrenovo omako, nanjo položite zrezek, paradižnike, vodno krešo in začinite s črnim poprom. Drugo rezino kruha položite na prvo in sendvič dajte žar ter ga pecite 2 minuti, dokler kruh ni povsem pregret in rahlo hrustljav.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

⚠ Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου προτού συνδέσετε τη γκριλιέρα στην παροχή ρεύματος.
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην αφαιρείτε τις πλάκες κατά το ψήσιμο. Μην αγγίζετε τις πλάκες/τα κουμπιά αποδέσμευσης πλακών/τις χειρολαβές πλακών κατά το ψήσιμο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς η συσκευή για να αφαιρέσετε τις πλάκες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

1. Διακόπτης θερμοκρασίας
2. Κουμπί τήξης
3. Λυχνία λειτουργίας (κόκκινη)
4. Λυχνία τήξης (μπλε)
5. Λυχνία θερμοστάτη (πράσινη)
6. Δίσκος υγρών
7. Πτερύγιο
8. Κουμπί αποδέσμευσης
9. Διακόπτης
10. Αντίσταση τήξης
11. Πλάκες γκριλιέρας

πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Σκουπίστε τις πλάκες της γκριλιέρας με ένα βρεγμένο πανί.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ Ή ΚΕΚΛΙΜΕΝΗ;

- Μπορείτε να ανασηκώσετε το πτερύγιο, για να δώσετε κλίση στη γκριλιέρα, και να επιταχύνετε τη ροή του λίπους μέσα στο δίσκο υγρών ή να την αφήσετε σε οριζόντια θέση, για να αποτρέψετε τη μετατόπιση των τροφίμων στο άκρο της γκριλιέρας.
- Ψήστε κρέας, μπιφτέκια, οτιδήποτε αποβάλλει λίπος, σε κεκλιμένη θέση.
- Ψήστε σάντουιτς, πανίνι, τρόφιμα με ρευστά συστατικά όπως τετηγμένο τυρί, σε οριζόντια θέση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε στο κέντρο τον δίσκο υγρών κάτω από την μπροστινή πλευρά της γκριλιέρας ώστε να μη χυθούν έξω τυχόν υγρά.
2. Ανοίξτε την γκριλιέρα, σκουπίστε τις πλάκες με λίγο μαγειρικό λάδι ή βούτυρο και κατόπιν κλείστε την.
3. Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
2. Βάλτε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (1-4).
3. Μετακινήστε το διακόπτη στο **I**. Η λυχνία ισχύος ανάβει ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.
4. Η λυχνία θερμοστάτη ανάβει όταν η συσκευή φτάνει σε θερμοκρασία λειτουργίας.
5. Κατόπιν θα ανάβει και θα σβήσει καθώς ο θερμοστάτης θα λειτουργεί για διατήρηση της θερμοκρασίας.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

1. Όταν ανάψει η λυχνία θερμοστάτη, ανοίξτε τη γκριλιέρα.
2. Τοποθετήστε τις τροφές στην κάτω πλάκα της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα ή μια τσιμπίδα, όχι τα δάχτυλά σας.
3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα, θα προκαλέσετε ζημιά στις αντικολλητικές επιφάνειες.

ΨΗΣΙΜΟ ΕΞ ΕΠΑΦΗΣ

1. Απλώς κλείστε την γκριλιέρα πάνω στα τρόφιμα.
2. Η άρθρωση προσαρμόζεται ανάλογα στο πάχος ή το σχήμα των τροφίμων.
3. Οι πλάκες ψησίματος θα πρέπει να είναι περίπου παράλληλες για να αποφευχθεί το ανομοιόμορφο ψήσιμο.
4. Το ψήσιμο εξ επαφής είναι πιο γρήγορο, καθώς και οι δύο πλάκες της γκριλιέρας έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
5. Όταν είναι έτοιμο, ανοίξτε την γκριλιέρα (χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου), και αφαιρέστε το φαγητό με σπάτουλα/λαβίδα.

ΤΕΛΕΙΩΣΑΤΕ;

Σβήστε τη γκριλιέρα και βγάλτε το βύσμα της από την πρίζα.

ΚΑΙ ΑΛΛΟ;

Φορέστε το γάντι του φούρνου, αδειάστε τον δίσκο υγρών σε ένα πυρίμαχο μπολ, σκουπίστε τον με χαρτί κουζίνας και μετά βάλτε τον πάλι στη θέση του κάτω από την πρόσοψη της γκριλιέρας.

ΤΗΞΗ

1. Για να αφαιρέσετε την πάνω πλάκα, αφού κρυώσει. πιέζετε και αφήνετε το κουμπί και ανασηκώνετε την πλάκα για να την αφαιρέσετε από την αντίσταση. Αφού αφαιρεθεί η πάνω πλάκα μην πιέσετε την γκριλιέρα για να κλείσει, η άρθρωση έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να αιωρείται όταν βρίσκεται σε αυτή την κατάσταση. Για να κλείσετε εντελώς την γκριλιέρα βάλτε την πάνω πλάκα στη θέση της.
2. Η λυχνία τήξης (μπλε) ανάβει.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία τήξης πιέζοντας το κουμπί τήξης (xx για ελαφρά επιφανειακή θέρμανση xx για πιο έντονη θέρμανση). Η πάνω αντίσταση ανάβει.
4. Η πάνω πλάκα ψησίματος απομακρύνεται από το φαγητό και το λιώνει χωρίς να το συνθλίβει (για τυρί σε τοστ, πανίνι, σάντουιτς τόνου με τυρί ή άλλο ευπαθές φαγητό όπως το ψάρι).
5. Όταν είναι έτοιμο, ανοίξτε την γκριλιέρα (χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου), και αφαιρέστε το φαγητό με σπάτουλα/λαβίδα.

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΟ

- Όποια λειτουργία ψησίματος και να χρησιμοποιείτε, ελέγξτε αν το φαγητό έχει ψηθεί καλά προτού το σερβίρετε – αν έχετε αμφιβολία, ψήστε το λίγο ακόμα.

- Ψήστε κρέας, κοτόπουλο και τα λοιπά παράγωγα (κιμά, μπιφτέκια, κλπ.) μέχρι να βγάζουν καθαρά ζουμιά. Ψήστε το ψάρι μέχρι η σάρκα του να είναι εξολοκλήρου αδιαφανής.

ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίξτε την γκριλιέρα (χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου), και αφαιρέστε το φαγητό με σπάτουλα/λαβίδα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Μετακινήστε το διακόπτη στο **O**.
2. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
3. Αφαιρείτε τις πλάκες μία-μία.
4. Πατήστε το κουμπί αποδέσμευσης και ανασηκώστε την πλάκα για να την απομακρύνετε από την αντίσταση.
5. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
6. Πλύνετε τον δίσκο υγρών με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή τοποθετήστε τον στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.
7. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια ή σύρμα κουζίνας.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ

1. Τοποθετείτε τις πλάκες μία-μία.
2. Η κάτω πλάκα ψησίματος διαθέτει δύο μικρά πτερύγια, ένα από κάθε πλευρά της πλάκας ψησίματος. Η πάνω πλάκα ψησίματος διαθέτει ένα κεντρικό πτερύγιο στο κέντρο.
3. Για την πάνω πλάκα, τοποθετήστε το πτερύγιο μέσα στην υποδοχή στην πλευρά της άρθρωσης της συσκευής.
4. Για την κάτω πλάκα, τοποθετήστε τα πτερύγια μέσα στις υποδοχές στην πίσω πλευρά της συσκευής.
5. Πιέστε την άλλη άκρη της πλάκας στην πλευρά της χειρολαβής, για να την ασφαλίσετε στη θέση της.
6. Στα σημεία που έρχονται σε επαφή η επάνω και η κάτω πλάκα, οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να εμφανίσουν σημάδια φθοράς. Αυτό αφορά μόνο την αισθητική εικόνα, δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γκριλιέρας.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι χρόνοι αυτοί να χρησιμοποιούνται ενδεικτικά και μόνο. Αφορούν ψήσιμο εξ επαφής για τρόφιμα φρέσκα ή που έχουν ξεπαγώσει εντελώς και επιλέχτηκαν με βάση τη ρύθμιση θερμοκρασίας 3. Για πιο ευπαθή τρόφιμα ή αν προτιμάτε το φαγητό σας λιγότερο τραγανό ή πιο ωμό, επιλέξτε μία από τις χαμηλότερες ρυθμίσεις. Αφορούν φρέσκες ή πλήρως αποψυγμένες τροφές που ψήνονται με τον διακόπτη θερμοκρασίας στη μεσαία θέση. Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων τροφών, προσθέστε στον χρόνο ψησίματος 2-3 λεπτά για θαλασσινά και 3-6 λεπτά για κρέας και πουλερικά, ανάλογα με το πάχος και την πυκνότητα των τροφών. Αν προτιμάτε καλοψημένο/τραγανό φαγητό ή ταχύτερους χρόνους ψησίματος επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας 4.

Κατά το ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφών, να ακολουθείτε πάντοτε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία ή την ετικέτα.

ΜΟΣΧΑΡΙ	**MIN**	**ΤΟΣΤ**	**MIN**
φιλέτο	5-7	τυρί	2-3
κόντρα φιλέτο	7-8	ζαμπόν	5-6
μπιφτέκι, 100 γρ.	7-8		
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8	**ΣΝΑΚ**	
κιλότο	5-7	καλτσόνε	8-9
λουκάνικα	6-8	χοτ ντογκ	2-3
σπαλομπριζόλα	7-9		

μπριζόλα	8-9	**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ/ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ**	
		κοτόπουλο, ψιλοκομμένο φιλέτο	5-7
ΑΡΝΙ		μπούτια (κοτόπουλο)	5-7
κεμπάπ, κύβοι 25 mm	7-8	γαλοπούλα, ψιλοκομμένο στήθος	3-4
παϊδάκια	4-6		
		ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ		σπαράγγια	3-4
σολομός φιλέτο	3-4	μελιτζάνες, φέτες/κύβοι	8-9
λαβράκι φιλέτο	3-5	κρεμμύδια, λεπτές φέτες	5-6
καλκάνι φιλέτο, 12-25 mm	6-8	πιπεριές, λεπτές φέτες	6-8
σολομός φέτα, 12-25 mm	6-8	πιπεριές, ψήσιμο κατόπιν ξεφλούδισμα	2-3
ξιφίας φέτα, 12-25 mm	6-9	ολόκληρες πιπεριές	8
τόνος φέτα, 12-25 mm	6-8	πατάτες, φέτες/κύβοι	7-9
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	4-6		
γαρίδες	1-2	**ΦΡΟΥΤΑ**	
χτένια	4-6	μήλα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	6-8
		μπανάνες, κομμένες κατά μήκος	3-4
ΧΟΙΡΙΝΟ		νεκταρίνια, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
μπριζόλες, 12 mm	5-6	ροδάκινα, κομμένα στη μέση ή σε φέτες	3-5
χοιρομέρι καπνιστό	5-6	ανανάς, κομμένος σε φέτες	3-7
σουβλάκι, κύβοι 25 mm	7-8		
λουκάνικα	6-8		
ψαρονέφρι, 12 mm	4-6		

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

ΑΠΛΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ψητό φιλέτο τόνου με κρούστα από μαύρο πιπέρι

2 φιλέτα φρέσκου τόνου
15g φρεσκοτριμμένο χοντρό μαύρο πιπέρι
25g αλεύρι με μια πρέζα αλάτι
1 αυγό (χτυπημένο)
Ψίχουλα ψωμιού (από 1 φέτα φρέσκο ψωμί άσπρο ή ολικής άλεσης)
Βάλτε το αλεύρι, το αυγό, τα ψίχουλα ψωμιού και το μαύρο πιπέρι σε ξεχωριστά πιάτα. Πρώτα, βουτήξτε τα

φιλέτα τόνου στο αλεύρι, ύστερα στο χτυπημένο αυγό και μετά στα ψίχουλα ψωμιού και τέλος στο χοντρό μαύρο πιπέρι. Πατήστε το ψάρι καλά για να κάνει ωραία κρούστα.

Τοποθετήστε τα αλειμμένα φιλέτα τόνου στην αναμμένη γκριλιέρα και ψήστε για 2 -3 λεπτά ή 1 -2 λεπτά, αν προτιμάτε τον τόνο να κρατάει.

ΡΥΘΜΙΣΗ «ΤΗΞΗΣ» ΤΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ

Σάντουιτς με μανιτάρια, σκόρδο και τριπλό λιωμένο τυρί

1 μικρή γαλλική μπαγκέτα, τραγανό ψωμί για σάντουιτς ή τσιαπάτα
1 ριξιά ελαιόλαδο (χρησιμοποιήστε αρωματισμένο λάδι π.χ. με βασιλικό ή τσίλι αν προτιμάτε)
25g τριμμένο ώριμο τσένταρ
25g τριμμένη μοτσαρέλα
25g τριμμένη γραβιέρα ή έμενταλ
3 - 4 μικρά μανιτάρια (ψιλοκομμένα)
1 σκελίδα σκόρδο (λιωμένη)
Μικρή χούφτα φρέσκο πλατύφυλλο μαϊντανό (ψιλοκομμένο)

Κόψτε όλο το ψωμί κατά μήκος, ραντίστε και τις δύο βάσεις με το λάδι και αλείψτε με το λιωμένο σκόρδο. Απλώστε και στις δύο βάσεις τα τρία τυριά, μετά το μαϊντανό και τέλος τα μανιτάρια. Ψήστε στην προθερμασμένη γκριλιέρα στη λειτουργία τήξης για 3-4 λεπτά ή μέχρι να λιώσει όλο το τυρί.

Πανίνι πολύσποροο με καπνιστό μπέικον, τυρί στίλτον και ψημένα καρύδια

2 χοντρές φέτες πολύσπορο ψωμί (ή χρησιμοποιήστε καρυδόψωμο ή ψωμί ολικής άλεσης)
5ml ελαιόλαδο ή βούτυρο
50g τυρί στίλτον
2 φέτες καπνιστό μπέικον
2 - 4 καρύδια
Μικρή χούφτα φύλλα φρέσκιας ρόκας για γαρνιτούρα

Ψήστε τα καρύδια στη ζεσταμένη γκριλιέρα για 1 - 2 λεπτά, περιμένετε να κρυώσουν λίγο και χοντροκόψτε τα. Μετά, ψήστε τις φέτες του μπέικον στη γκριλιέρα για περίπου 2 - 4 λεπτά έως ότου γίνουν όσο τραγανές τις θέλετε. Βγάλτε τις φέτες και βάλτε τες πάνω σε χαρτί κουζίνας.

Πασπαλίστε κάθε φέτα ψωμί με ελαιόλαδο ή αν προτιμάτε αλείψτε τες με βούτυρο. Προσθέστε τριμμένο τυρί στίλτον, μετά το μπέικον και τα καρύδια. Ψήστε στη γκριλιέρα στη λειτουργία τήξης για 3 λεπτά. Σερβίρετε με φύλλα ρόκας ή με σαλάτα της επιλογής σας.

Σάντουιτς με ψητό φιλέτο και χρενο, ντοματάκια και νεροκάρδαμο

2 χοντρές φέτες τραγανό ψωμί (όπως το ψωμί με προζύμι ή τσιαπάτα)
1 κόντρα φιλέτο
2 κτγ σάλτσα χρένου
2 - 3 ντοματάκια σε φέτες
Μικρή χούφτα νεροκάρδαμο
Μαύρο πιπέρι

Ψήστε το κόντρα φιλέτο όσο προτιμάτε σε ζεστή γκριλιέρα για 2 - 3 λεπτά. Βγάλτε το και αφήστε το να ηρεμήσει για 5 λεπτά.

Στο μεταξύ, αλείψτε και τις δύο πλευρές του τραγανού ψωμιού με τη σάλτσα χρένου και απλώστε στο ψωμί το φιλέτο, τις ντομάτες, το νεροκάρδαμο και τέλος πασπαλίστε με μαύρο πιπέρι. Σκεπάστε με το άλλο μισό ψωμί, βάλτε το στη γκριλιέρα και ψήστε για 2 λεπτά μέχρι να ζεσταθεί μέχρι μέσα το ψωμί και να γίνει ελαφρώς τραγανό.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja.
Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal.
Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel.
A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek.
Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.
Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.
⚠ A készülék felületei felforrósodnak.
Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne merítse a készüléket folyadékba.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- A grill elektromos hálózatra való csatlakoztatása előtt teljesen tekerje le a kábelt a kábeltartóról.
- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ne vegye ki a lapokat sütés közben. Ne érintse meg sütéskor a lapokat/lapok kioldó gombjait/lapok fogantyúit, és hagyja kihűlni a készüléket mielőtt eltávolítaná a lapokat.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

1. Hőmérsékletszabályozó
2. Olvasztás gomb
3. Működésjelző fény (piros)
4. Olvasztás lámpa (kék)
5. Termosztát jelzőfény (zöld)
6. Csepegtető tálca
7. Pánt
8. Kioldó gomb
9. Kapcsoló
10. Olvasztó rész
11. Grillező lapok

mosogatógépben mosható

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A grillező tányérjait nedves kendővel törölje le.

LAPOS VAGY DŐLT?

- A grill döntéséhez felemelheti a pántot, így a zsír a csepegtető tálcára folyik, vagy hagyja a grillt lapos helyzetben, hogy az étel ne csússzon el a grill eleje felé.
- Grillezzen döntve húsokat, burgereket, bármit, melyek zsírt bocsátanak ki.
- A szendvicseket, paninit, folyékony összetevőket, például olvasztott sajtot tartalmazó ételeket lapos beállítással grillezze.

ELŐKÉSZÍTÉS

1. A csepegtető tálcát a grillező első részén, középre helyezze el, oly módon hogy az összes lecsepegő folyadékot felfogja.
2. Nyissa fel a grillezőt, egy kevés főzőolajjal, vagy vajjal kenje meg a grillező tányérokat, majd zárja le.
3. Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.

ELŐMELEGÍTÉS

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. Állítsa a hőmérsékletszabályozót a kívánt hőmérsékletre (1-4).
3. Állítsa a kapcsolót **I**-re. A működésjelző fény folyamatosan világít addig, amíg a készülék áram alatt van.
4. A termosztát jelzőfénye akkor gyullad ki, ha a készülék elérte az üzemi hőmérsékletet.
5. Ezután be- és ki fog kapcsolni, ahogy termosztát működik, hogy fenntartsa a kívánt hőmérsékletet.

A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

1. Ha a termosztát jelzőfénye kigyullad, nyissa ki a sütőt.
2. Spatulával, vagy csipesszel, ne ujjaival, helyezze az élelmiszert a grillezőtányér aljára.
3. Ne használjon éles, fém tárgyakat, mivel ezzel megsértheti a tapadásmentes felületet.

KONTAKT GRILL

1. Egyszerűen zárja a grillt az ételre.
2. A zsanér igazodik az egyes vastag, vagy furcsa formájú ételekhez.
3. A sütőlapok legyenek nagyjából párhuzamosak, így egyenletes lesz a sütés.
4. A kontakt grill gyorsabb, mivel mindkét grillező lemeze kapcsolatban van az étellel.
5. Amikor készen van, nyissa ki a grillt (használjon edényfogó eszközt) és vegye ki az ételt egy szedőlapáttal/fogóval.

KÉSZEN VAN?

Kapcsolja le és húzza ki a grillt.

TÖBB?

Vegye fel az edényfogó kesztyűt, ürítse ki a csepegtető tálcát egy hőálló tálba, törölje el egy konyhai papírtörlővel, majd helyezze vissza a grill alá.

OLVASZTÁS

1. Miután kihűlt, vegye ki a felső lapot úgy, hogy megnyomja és elengedi a gombot és leemeli a lapot az elemről. Ha kivette a felső lapot, ne próbálja becsukni a grillt, mivel a zsanért arra tervezték, hogy ilyen helyzetben lebegjen. A grill teljes bezárásához cserélje ki a felső lapot.
2. Az olvasztó lámpa (kék) ki fog gyulladni.
3. Az olvasztó gomb megnyomásával válassza ki az olvasztás módot (a gyenge felső hőért, az intenzívebb hőért). A felső elem világítani fog.
4. A felső főzőlap az étel fölött van, így összenyomás nélkül végzi az olvasztást (a pirítóson a sajt, a panini, a tonhal elolvad vagy az olyan lágy ételek, mint a hal).
5. Amikor készen van, nyissa ki a grillt (használjon edényfogó kesztyűt), és vegye ki az ételt egy szedőlapáttal/fogóval.

ELLENŐRIZZE, HOGY MEGSÜLT-E AZ ÉTEL

- Akármelyik sütési módot használja, mindig ellenőrizze, hogy az étel teljesen megsült-e mielőtt azt tálalja – ha bármilyen kétsége támad, süsse az ételt egy kicsit tovább.
- A húst, baromfit és bármilyen származékot (vagdalt húst, hamburgert stb.) addig süsse, amíg a levük el nem tűnik. A halad pedig addig süsse, amíg a húsa teljesen átlátszatlanná válik.

AZ ÉTEL KIVÉTELE

Nyissa ki a grillt, (használjon edényfogó kesztyűt) és vegye ki az ételt szedőlapáttal/fogóval.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Állítsa a kapcsolót **O**-re.
2. Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.

3. Egyszerre csak egy lapot távolítson el.
4. Nyomja meg a kioldó gombot, és emelje le a lapot a készülékről.
5. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
6. Meleg szappanos vízzel, vagy a mosogatógép felső polcára helyezve mosogassa el a csepegtető tálcát.
7. Súrolószert, fémszálas szivacsot, vagy súrolókefét tilos használni.

A LEMEZEK ELTÁVOLÍTÁSA

1. Egyszerre csak egy lapot helyezzen be.
2. Az alsó grill lapnak mindkét oldalán egy kicsi fül van. A felső grill lapon egy nagy fül van középen.
3. Az felső grill lap esetében helyezze a fület a készülék zsanérral ellátott oldalán a nyílásba.
4. Az alsó grill lap esetében helyezze a füleket a készülék hátulján lévő nyílásokba.
5. Nyomja a lemez másik szélét a fogó rész oldalára, míg az a helyére kattan.
6. Azokon a helyeken, ahol az also és felső tányérok érintkeznek, a tapadásmentes felületen kopás nyoma alakulhat ki. Ez csupán esztétikai jellegű probléma, mely nem befolyásolja a grillező normál működését.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Használja őket ilyenkor csupán iránymutatóként. A friss ételek kontakt grillezéséhez vagy fagyasztott kiolvasztásához vannak é a 3. hőmérsékleti beállítás alapján lehet kiválasztani őket. A puhább ételek esetében, vagy ha kevésbé ropogósan szereti az ételt, válassza egy egyik alacsonyabb beállítást. Friss, vagy teljesen felengedett élelmiszerre vonatkoznak, közepes fokozatra állított hőmérsékletbeállítás mellett. Ha fagyasztott élelmiszert süt, az élelmiszer vastagságától és sűrűségétől függően, tengeri étel esetén 2-3 percet, hús és szárnyas esetén 3-6 percet adjon hozzá az értékekhez. Ha szereti a jól átsült/ropogós ételeket, vagy ha gyorsabb sütési időt szeretne, akkor válassza a 4. hőmérsékleti beállítást.
Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.

MARHA	MIN	**SZENDVICS**	MIN
filé	5-7	sajt	2-3
bélszín-szelet	7-8	sonka (főtt)	5-6
húspogácsa, 100g	7-8		
kebab, 25mm kocka	7-8	**HARAPNIVALÓK**	
kerek szelet	5-7	calzone	8-9
kolbász	6-8	hot dog	2-3
vesepecsenye	7-9		
t-csont	8-9	**CSIRKE/PULYKA**	
		csirkemell darabok	5-7
BÁRÁNY		comb (csirke)	5-7
kebab, 25mm kocka	7-8	pulykamell, szeletelt	3-4
szeletelt bélszín	4-6		
		ZÖLDSÉG	
TENGERI ÉLELMISZER		spárga	3-4
lazacfilé	3-4	padlizsán, fél/cikk	8-9
tengeri süllő file	3-5	vöröshagyma, vékony cikk	5-6
lepényhal-szelet, 12-25mm	6-8	paprika, vékony cikk	6-8

lazac-szelet, 12-25mm	6-8	paprika, grillezés után a bőre eltávolítható	2-3
kardhal-szelet, 12-25mm	6-9	egész paprika olajjal bekenve	8
tonhal-szelet, 12-25mm	6-8	burgonya, fél/cikk	7-9
kebab, 25mm kocka	4-6		
garnélarák	1-2	**GYÜMÖLCS**	
fésűkagyló	4-6	alma, fél/cikk	6-8
		banán, hosszanti szelet	3-4
DISZNÓ		nektarin, fél/cikk	3-5
szeletek, 12mm	5-6	őszibarack, fél/cikk	3-5
sonkaszelet	5-6	ananász, cikk	3-7
kebab, 25mm kocka	7-8		
kolbász	6-8		
vesepecsenye-szelet, 12mm	4-6		

NÉHÁNY RECEPT A KEZDÉSHEZ

ÁLTALÁNOS GRILL MÓD

Grillezett tonhal steak fekete bors réteggel

2 friss tonhal steak
15g frissen őrölt, durva fekete bors
25g liszt egy csipet sóval
1 tojás (felverve)
zsemlemorzsa (1 szelet friss fehér vagy teljes kiőrlésű kenyérből)

Helyezze a lisztet, tojást, zsemlemorzsát és fekete borsot egy külön edénybe. Először mártsa a tonhal szeleteket lisztbe, majd a felvert tojásba és a szemlemorzsába, végül pedig a durva őrlésű fekete borsba. Veregesse meg a halat, hogy rögzítse a réteget. Helyezze a panírozott halat a forró grillre és süsse 2-3 percig vagy 1-2 percig, ha kevésbé átsülten szereti.

GRILL “OLVASZTÁS” BEÁLLÍTÁS

Tripla sajtos és fokhagymás gomba

1 Mini francia Baguette, héjas tekercs vagy ciabatta
1 csepp olíva olaj (ízlés szerint használjon ízesített olajat, például a bazsalikomosat vagy chiliset)
25g reszelt, érett cheddar sajt
25g reszelt mozarella sajt
25g Reszelt gruyere vagy ementáli sajt 3 - 4 csiperke gomba (vékonyra szelve)
1 gerezd fokhagyma (zúzva)
kis maroknyi, friss, lapos levelű petrezselyem (apróra vágva)

Szelje fel a kenyeret hosszában, csepegtessen olíva olajat mindkét félre és kenje át őket zúzott fokhagymával. Tegyen mindkét félre három sajtot, majd kis petrezselymet és végül gombát. Előmelegített grillen süsse olvasztás módban 3-4 percig, amíg a sajt meg nem olvad.

Magos panini kenyér füstölt szalonnával, stilton sajttal és pirított dióval

2 két vastag szelet magos kenyér (vagy használjon diós kenyeret vagy teljes kiőrlésű kenyeret)
5ml olíva olaj vagy vaj
50g stilton sajt
2 szelet füstölt szalonna
2 - 4 dió

Kis maroknyi friss rukkola a tálaláshoz
Pirítsa meg a forró grillen a diókat 1-2 percig, miután kicsit lehűltek vágja fel őket nagyobb darabokra. Ezután süsse a szalonna szeleteket a grillen 2-4 percig, a kívánt ropogósság eléréséig. Vegye le és helyezze őket egy konyhai papírra.
Ízlés szerint csepegtessen minden kenyérszeletre olíva olajat vagy kenje meg azokat vajjal. A tetejére tegyen morzsolt stilton sajtot, majd szalonnát és diót. Olvasztás módban süsse a grillen 3 percig. Tetszés szerint rukkolával vagy salátával tálalja.

Grillezett steak szendvics tormával, bébi szilva paradicsommal és vizitormával
2 vastag szelet ropogós kenyér (pl.: kovászos kenyér, vagy ciabatta)
1 hátszín steak
2 tk torma
2 - 3 szeletelt bébi szilva paradicsom
Kis maroknyi vizitorma
Fekete bors
Süsse a hátszín steaket saját ízlése szerint a forró grillen 2-3 percig. Vegye le a tűzről, majd hagyja pihenni 5 percig.
Ezalatt kenje meg a ropogós kenyér mindkét felét tormával, erre helyezze rá a steaket, paradicsomot, vizitormát, végül pedig fűszerezze fekete borssal. Helyezze rá a kenyér másik felét, tegye vissza a grillre és süsse 2 percig, amíg a kenyér teljesen át nem melegszik és kissé ropogósság nem válik.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.

Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları taktirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Cihazı sıvıya batırmayın.
- Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- Izgaranın fişini elektrik prizine takmadan önce, kabloyu kablo muhafazasından tamamen çözün.
- Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Pişirme sırasında plakaları çıkarmayın. Pişirme sırasında plakalara/plaka bırakma düğmelerine/plaka saplarına dokunmayın ve plakaları çıkarmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

SADECE EV IÇI KULLANIM

ÇIZIMLER

1. Isı kumandası
2. Eritme düğmesi
3. Güç lambası (kırmızı)
4. Eritme lambası (mavi)
5. Termostat lambası (yeşil)
6. Damlama tepsisi
7. Kanatçık
8. Bırakma düğmesi
9. Düğme
10. Eritme devresi
11. Izgara plakalar

bulaşık makinesinde yıkanabilir

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Izgara plakalarını nemli bir bezle silerek temizleyin.

DÜZ VEYA EĞİMLİ?

- Izgarayı eğmek ve yağların damlama tepsisine akışını hızlandırmak için kanatçığı açabilir veya yiyeceklerin ızgaranın ön kısmına doğru sürüklenmesini önlemek için düz şekilde bırakabilirsiniz.
- Yağ salan et, köfte, vb. tüm yiyecekleri eğimli ızgarada pişirin.
- Sandviçleri, panini ekmekleri ve eritme peyniri gibi sıvı malzemeler içeren yiyecekleri düz ızgarada pişirin.

HAZIRLAMA

1. Damlama tepsisini ızgaranın önüne, tüm akıntıları toplayacak şekilde ortalayarak yerleştirin.
2. Izgarayı açın, ızgara plakalarını bir parça pişirme yağı veya tereyağı ile silin ve kapatın.

3. Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.

ÖN ISITMA

1. Fişi prize takın.
2. Isı kumandasını gerekli ısıya (1-4) ayarlayın.
3. Düğmeyi **I** konumuna getirin. Cihaz elektrik kaynağına bağlı oldukça, güç lambası da yanacaktır.
4. Cihaz çalışma sıcaklığına ulaştığında, termostat lambası yanacaktır.
5. Termostat, ütünün kullanımı sırasında ısıyı ayarlanan seviyede muhafaza etmek için zaman zaman devreye girer veya devre dışı kalır.

IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

1. Termostat lambası yandığında, ızgarayı açın.
2. Yiyeceği, bir spatula veya maşa yardımıyla ızgaranın alt plakasına yerleştirin, parmaklarınızı kullanmayın.
3. Metal veya keskin bir alet kullanmayın, yapışmaz yüzeye zarar verirsiniz.

TEMASLI IZGARA

1. Sadece, ızgarayı yiyeceğin üzerine kapayın.
2. Menteşe, kalın veya değişik biçimli yiyeceklere uyum sağlamak üzere ayarlanır.
3. Pişirme plakaları, eşit olmayan pişirmeyi önlemek için genel hatlarıyla birbirine paralel durmalıdır.
4. Her iki ızgara plakası da yiyecekle temas ettiğinden, temaslı ızgara daha hızlıdır.
5. İşlem tamamlandığında, ızgarayı açın (fırın eldivenleri kullanın) ve yiyeceği bir spatula/maşa ile çıkarın.

TAMAMLANDI MI?

Izgarayı kapatın ve fişini elektrik prizinden çekin.

DAHA FAZLA?

Fırın eldivenlerini giyin, damlama tepsisini ısı geçirmez bir kaseye boşaltın, bir kağıt havlu ile silin ve tekrar ızgaranın ön kısmının altına yerleştirin.

ERİTME

1. Üst plakayı, soğuduktan sonra düğmeye bastırarak ve bırakarak ve plakayı ısıtma devrelerinden dışarı doğru kaldırarak çıkarın. Üst plaka çıkarıldığında ızgarayı kapatmak için zorlamayın, menteşe bu modda yüzer durumda olmak üzere tasarlanmıştır. Izgarayı tamamen kapatmak için, üst sıcak plakayı tekrar yerine takın.
2. Eritme lambası (mavi) yanmaya başlayacaktır.
3. Eritme düğmesine basarak eritme modunu seçin (Hafif üst ısıtma için ᔕᔕ, daha yoğun üst ısıtma için ᔕᔕᔕ). Üst ısıtma devresi korlaşacaktır.
4. Üst pişirme plakası, ezilmeden eritmek ve yiyecekten uzak tutmak için yükseltilir (ekmek dilimleri üzerindeki peynirler, panini , ton balığı ezmesi veya balık gibi lezzetli yiyecekler).
5. İşlem tamamlandığında, ızgarayı açın (fırın eldivenleri kullanın) ve yiyeceği bir spatula/maşa ile çıkarın.

YİYECEĞİN PİŞTİĞİNİ KONTROL ETME

Hangi pişirme modunu kullanırsanız kullanın, servis yapmadan önce yiyeceğin iyi piştiğini kontrol edin – herhangi bir tereddütünüz varsa, biraz daha pişirin.

Et, kümes hayvanları ve tüm türevlerini (kıyma, burgerler, vb.) suları şeffaf akana dek pişirin. Balığı, eti tamamen matlaşana dek pişirin.

YİYECEĞİ ÇIKARMA

Izgarayı açın (fırın eldivenleri kullanın) ve yiyeceği spatula/maşanızla çıkarın.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Düğmeyi **O** konumuna getirin.
2. Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.
3. Plakaları aynı anda değil, birer birer çıkarın.
4. Bırakma düğmesine basın ve plakayı üniteden kaldırarak çıkarın.
5. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.

6. Damlama tepsisini ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın.
7. Bulaşık teli, tel yün ya da sabunlu bezler kullanmayın.

PLAKALARI TAKMA

1. Plakaları aynı anda değil, birer birer takın.
2. Alt ızgara plakasında her biri ızgara plakasının bir yanının ucunda olmak üzere iki küçük sekme bulunur. Üst ızgara plakası ortada büyük bir sekmeye sahiptir.
3. Üst plaka için, sekmeyi cihazın menteşe tarafındaki yuvaya yerleştirin.
4. Alt ızgara plakası için, sekmeleri cihazın arka tarafındaki yuvalara yerleştirin.
5. Plakanın sap tarafında yer alan diğer kenarını, yerine kilitlemek için bastırın.
6. Alt ve üst ızgara plakalarının birbirlerine temas ettiği noktalarda, yapışmaz yüzeylerde bir miktar aşınma görülebilir. Bu aşınma tamamen yüzeyseldir ve ızgaranın çalışmasını etkilemeyecektir.

PIŞIRME SÜRELERI VE GIDA EMNIYETI

Bu süreyi bir rehber olarak kullanın. Bunlar, temaslı ızgarada taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekleri pişirme amaçlıdır ve ısı ayarı 3'e dayanılarak seçilmiştir. Daha hassas yiyecekler için, veya yiyeceği daha az gevrek ya da daha az pişmiş tercih ediyorsanız, düşük ayarlardan birini seçin. Bu süreler, orta kademe ısı kumandasıyla pişirilen taze veya tamamen çözdürülmüş yiyecekler için belirlenmiştir. Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken yiyeceğin kalınlığına ve yoğunluğuna bağlı olarak, deniz mahsulleri için 2-3 dakika ve et ve kümes hayvanları için 3-6 dakika ilave edin. İyi pişmiş/kıtır kıtır yiyecek veya daha hızlı pişirme süreleri istiyorsanız, ısı ayarı 4'ü seçin.
Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

SIĞIR ETI	**MIN**	**SANDVIÇLER**	**MIN**
fileto	5-7	peynir	2-3
fileto dilim	7-8	jambon (pişirilmiş)	5-6
burger, 100 gr	7-8		
kebaplar, 25 mm küp	7-8	**ATIŞTIRMALIK**	
but dilim	5-7	calzone	8-9
sucuk-sosis	6-8	sosisli sandviç	2-3
sığır filetosu	7-9		
T-Bone	8-9	**TAVUK/HINDI**	
		tavuk göğüs 5-7	
KUZU ETI		but (tavuk)	5-7
kebaplar, 25 mm küp	7-8	hindi göğüs, dilimlenmiş	3-4
kemiksiz kuşbaşı	4-6		
		SEBZELER	
DENIZ MAHSULLERI		kuşkonmaz	3-4
somon fileto	3-4	patlıcan, dilimlenmiş	8-9
levrek fileto	3-5	soğan, ince dilimlenmiş	5-6
kalkan dilim, 12-25 mm	6-8	biber, ince dilimlenmiş	6-8
somon dilim, 12-25 mm	6-8	biber, közlenmiş ve kabuğu soyulmuş	2-3

kılıç balığı dilim, 12-25 mm	6-9	bütün biber	8
tonbalığı dilim, 12-25 mm	6-8	patates, dilimlenmiş	7-9
kebaplar, 25 mm küp	4-6		
iri karides	1-2	**MEYVELER**	
tarak	4-6	elma, ikiye bölünmüş/ dilimlenmiş	6-8
		muz, uzunlamasına dilimlenmiş	3-4
DOMUZ ETI		nektarin, ikiye dilimlenmiş	3-5
domuz eti	min	şeftali, ikiye bölünmüş/ dilimlenmiş	3-5
kuşbaşı, 12 mm	5-6	ananas, dilimlenmiş	3-7
but dilim	5-6		
kebaplar, 25 mm küp	7-8		
sucuk-sosis	6-8		
domuz filetosu, 12 mm	4-6		

BAŞLAMANIZ IÇIN BIRKAÇ YEMEK TARIFI

STANDART IZGARA MODU

Karabiberli Kabuğa Sahip Izgara Ton Balığı Dilimleri

2 adet Taze ton balığı dilimi
15 gr İri taneli taze çekilmiş karabiber
25 gr Un ve bir tutam tuz
1 Yumurta (çırpılmış)
Ekmek kırıntısı (1 dilim taze beyaz veya kepekli ekmekten)

Un, yumurta, ekmek kırıntısı ve karabiberi ayrı tabaklara koyun. Ton balığı dilimlerini önce una, sonra sırasıyla çırpılmış yumurta ve ekmek kırıntılarına ve son olarak iri taneli çekilmiş karabibere batırın. Kabuğu sabitlemek için balığa hafifçe vurun.

Kaplanan ton balıklarını sıcak ızgaraya yerleştirin ve 2 - 3 dakika, veya az pişmiş ton balığı istiyorsanız 1 - 2 dakika pişirin.

IZGARADA 'ERİTME' AYARI

Üç Peynirli ve Sarımsaklı Mantar Eritme

1 Mini Fransız bageti, kabuklu sandviç ekmeği veya Ciabatta
1 Serpinti zeytinyağı (isteğe göre fesleğenli veya acı biberli gibi tatlandırılmış bir yağ kullanın)
25 gr Rendelenmiş eski Cheddar peyniri
25 gr Rendelenmiş Mozzarella peyniri
25 gr Rendelenmiş Gruyere veya Emmental peyniri
3 - 4 Adet mantar (ince dilimlenmiş) 1 Diş sarımsak (ezilmiş)
Bir tutam taze düz yapraklı maydanoz (kıyılmış)

Ekmeği uzunlamasına ikiye kesin, her dilime yağ serpiştirin ve ezilmiş sarımsak sürün. Her dilimin üzerine sırasıyla üç peyniri, maydanozu ve son olarak mantarları yerleştirin. Önceden ısıtılmış ızgarada eritme modunda 3-4 dakika veya tüm peynirler eriyene kadar pişirin.

Füme Beykın, İngiliz Rokfor Peyniri ve Kavrulmuş Cevizli Tam Tahıllı Ekmek Panini

2 Kalın dilim tam tahıllı ekmek (veya cevizli ekmek ya da kepekli ekmek kullanın)
5 ml Zeytinyağı veya tereyağı
50 gr İngiliz rokfor peyniri

2 Dilim füme beykın
2 - 4 Adet ceviz
Servis için bir tutam taze roka yaprağı
Cevizleri sıcak ızgarada 1 - 2 dakika kavurun, yavaşça soğumaya bırakın ve kabaca doğrayın. Sonra, ızgarada beykın dilimlerini yaklaşık 2 - 4 dakika, istenilen gevreklik derecesine gelene dek pişirin. Izgaradan alın ve bir kağıt havlunun üzerine yerleştirin.
Her bir ekmek dilimine zeytinyağı veya isteniyorsa tereyağı serpiştirin. Üzerlerine sırasıyla ufalanmış İngiliz rokfor peyniri, beykın ve cevizleri yerleştirin. Izgarada eritme modunda 3 dakika pişirin. Roka yapraklarıyla veya istediğiniz bir salatayla servis yapın.

Yaban Turbu Soslu, Kiraz Domatesli ve Su Tereli Izgara Biftek Sandviç
2 kalın dilim Kabuklu Ekmek (örneğin ekşi mayalı veya ciabatta)
1 dilim Bonfile
2 çay kaşığı Yaban Turbu Sosu
2 - 3 adet Dilimlenmiş Kiraz Domates
Bir tutam Su Teresi
Karabiber
Bonfile dilimini sıcak ızgarada istediğiniz şekilde 2 - 3 dakika pişirin. Izgaradan alın ve 5 dakika dinlenmeye bırakın.
Bu arada, kabuklu ekmeğin her iki tarafına yaban turbu sosu sürün, üzerine bifteği, domatesleri, su teresini yerleştirin ve karabiberle tatlandırın. Ekmeğin diğer yarısını üzerine koyarak kapatın, tekrar ızgaraya yerleştirin ve ekmek tamamen ısınana ve hafifçe kıtır kıtır olana dek 2 dakika kızartın.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați şi instrucțiunile. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

⚠ Suprafețele aparatului se vor încinge.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu introduceţi aparatul în lichid.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- Aşezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- Desfaceți complet cablul din compartiment înainte de a conecta grătarul la sursa de curent.
- Nu împachetaţi mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscaţi să deterioraţi grătarul şi să produceţi un incendiu.
- Nu folosiţi aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operaţi aparatul dacă este stricat sau nu funcţionează corect.
- Nu scoateţi plăcile atunci când gătiţi. Nu atingeţi plăcile/butoanele de eliberare a plăcilor/mânerul plăcilor atunci când gătiţi şi lăsaţi aparatul să se răcească înainte de a scoate plăcile.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1. Control temperatură
2. Buton de topire
3. Bec alimentare (roşu)
4. Bec topire (albastru)
5. Bec termostat (verde)
6. Tavă pentru stropi
7. Clapă
8. Buton eliberare
9. Întrerupător
10. Element topire
11. Plăci grătar

se poate spăla în mașina de spălat vase

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Ştergeţi grătarul cu o cârpă umedă.

PLAT SAU ÎNCLINAT

- Puteți ridica clapa, pentru a înclina grătarul și grăbi scurgerea grăsimii în tava pentru stropi, pentru a preveni căderea mâncării în partea din față a grătarului.
- Carne la grătar, burgeri, orice aliment fără grăsime, pe grătarul înclinat.
- Sanvișuri prăjite, panini, alimente cu ingrediente lichide precum brânza topită, pe grătarul plat.

PREPARARE

1. Aşezaţi tava pentru stropi, în centru, în faţa grătarului, pentru a putea colecta orice lichid scurs.
2. Deschideți grătarul, ştergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt, apoi închideți-l.
3. Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime –ar putea lua foc pe grătar.

PREÎNCĂLZIȚI
1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Setați controlul temperaturi la temperatura necesară (1-4).
3. Comutați întrerupătorul la **I**. Becul de alimentare va lumina atâta timp cât aparatul este conectat la sursa de curent.
4. Becul termostatului se va aprinde atunci când aparatul atinge temperatura de funcționare.
5. Apoi se va aprinde și se va stinge, pe măsură ce termostatul va fi activat și dezactivat pentru a menține temperatura.

UMPLEȚI GRĂTARUL
1. Când se aprinde becul termostatului, deschideți grătarul.
2. Aşezați alimentele pe fundul grătarului cu o spatulă sau un cleşte, nu cu degetele.
3. Nu folosiți obiecte metalice sau ascuțite, veți deteriora suprafețele neaderente.

GRĂTAR DE CONTACT
1. Nu trebuie decât să închideți grătarul peste alimente.
2. Balamaua este ajustabilă, pentru a se putea închide chiar şi atunci când se folosesc alimente groase sau cu forme ciudate.
3. Plăcile pentru gătit trebuie să fie exact paralele, pentru a evita gătirea neuniformă.
4. Prepararea la grătarul de contact este mai rapidă, deoarece ambele plăci ale grătarului se află în contact cu alimentele.
5. După ce ați terminat, deschideți grătarul (folosiți mănuşi de bucătărie) şi scoateți alimentele cu ajutorul unei spatule/unui cleşte.

AȚI TERMINAT?
Opriți grătarul şi scoateți-l din priză.

DORIȚI MAI MULT?
Puneți-vă mănuşa de bucătărie, goliți tava pentru stropi într-un vas termorezistent, ştergeți-l cu un prosop de bucătărie din hârtie şi puneți-l în fața grătarului, dedesubt.

TOPIRE
1. Scoateți placa superioară după ce s-a răcit, apăsând şi eliberând butonul şi ridicând placa de pe element. După ce placa a fost scoasă, nu închideți forțat grătarul, balamaua se închide singură în acest mod. Pentru a închide complet grătarul, puneți la loc placa superioară caldă.
2. Becul de topire (albastru) se va aprinde.
3. Selectați modul de topire apăsând butonul de topire (∫∫ pentru temperatură mai joasă, ∫∫∫ pentru temperatură mai ridicată). Elementul superior se va aprinde.
4. Placa superioară de gătit se evaporă de pe alimente şi se topeşte fără să se zdrobească (pentru pâine prăjită cu brânză, panini, sendvişuri cu ton şi brânză sau alimente delicate precum peştele).
5. După ce ați terminat, deschideți grătarul (folosiți mănuşi de bucătărie) şi scoateți alimentele cu ajutorul unei spatule/unui cleşte.

VERIFICAȚI DACĂ ALIMENTELE SUNT GĂTITE
- Indiferent de modul de gătire folosit, verificați dacă alimentele sunt gătite înainte de a le servi - dacă aveți dubii, gătiți-le mai mult.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peştele până când carnea devine opacă.

SCOATEȚI ALIMENTELE
Deschideți grătarul (folosiți mănuşi de bucătărie) şi scoateți alimentele cu ajutorul unei spatule/unui cleşte.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREȚINERE
1. Comutați întrerupătorul la **O**.
2. Scoateți aparatul din priză şi lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
3. Scoateți câte o placă pe rând.
4. Apăsați butonul de eliberare și scoateți placa de pe element, ridicând-o.

5. Ştergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
6. Spălați tava pentru stropi cu apă fierbinte cu detergent, sau în coşul de sus al maşinii de spălat vase.
7. Nu folosiți bureți de bucătărie, bureți de sârmă sau săpun.

MONTAREA PLĂCILOR

1. Montați câte o placă pe rând.
2. Placa inferioară de grătar are două capete mici, unul la fiecare capăt al plăcii de grătar. Placa superioară de grătar are un capăt mare în centru.
3. Pentru placa superioară, puneți capătul în orificiul de pe partea cu balama a aparatului.
4. Pentru placa inferioară de grătar, puneți capetele în orificiile de pe partea posterioară a aparatului.
5. Apăsați celălalt capăt al plăcii pentru a-l fixa în mâner și a-l bloca în placă.
6. În locurile unde plăcile superioare şi inferioare fac contact, suprafețele neadezive pot arăta urme de uzură. Aceasta este doar un defect de aspect şi nu va afecta funcționarea corectă a grătarului.

TIPI DE GĂTIRE ŞI SIGURANȚA ALIMENTELOR

Folosiți aceşti timpi doar în scop informativ. Aceştia ajută la pregătirea alimentelor proaspete sau complet dezghețate şi au fost selectate în funcție de treapta 3 de temperatură. Pentru alimente mai delicate, sau dacă preferați alimentele mai puțin crocante sau mai rare, selectați una dintre treptele inferioare. Se aplică alimentelor proaspete sau complet decongelate, gătite la temperatură medie. Pentru alimente congelate, adăugați 2-3 minute pentru fructe de mare, 3-6 minute pentru carne şi pui, în funcție de grosimea şi densitatea alimentelor. Dacă preferați alimente bine făcute/crocante sau timpi de preparare mai rapidă, selectați treapta 4 de temperatură.

Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

CARNE DE VITĂ	MIN	SANDVIŞURI	MIN
file	5-7	brânză	2-3
spate	7-8	şuncă (gătită)	5-6
burger, 100 g	7-8		
kebab, cub de 25 mm	7-8	**GUSTĂRI**	
muşchi	5-7	calzone	8-9
cârnaţi	6-8	hot dogs	2-3
muşchi	7-9		
costiţă	8-9	**CARNE DE PUI/CURCAN**	
		bucăţi de piept de pui	5-7
CARNE DE MIEL		aripioare (pui)	5-7
kebab, cub de 25 mm	7-8	piept de curcan, feliat	3-4
spate	4-6		
		LEGUME	
FRUCTE DE MARE		vinete, felii/cuburi	8-9
file de somon	3-4	ceapă, solzi	5-6
file de biban	3-5	ardei, felii subţiri	6-8
friptură de halibut, 12-25 mm	6-8	ardei, copţi, apoi decojiţi	2-3
friptură de somon, 12-25 mm	6-8	ardei întregi unşi cu ulei	8
friptură de peşte-spadă, 12-25 mm	6-9	cartofi, felii/cuburi	7-9
friptură de ton, 12-25 mm	6-8	asparagus	3-4

kebab, cub de 25 mm	4-6		
creveţi	1-2		
scoici	4-6	**FRUCTE**	
		mere, jumătăţi/felii	6-8
CARNE DE PORC		banane, tăiate pe lungime	3-4
cotlet, 12mm	5-6	nectarine, jumătăţi/felii	3-5
pulpă	5-6	piersici, jumătăţi/felii	3-5
kebab, cub de 25 mm	7-8	ananas, felii	3-7
cârnaţi	6-8		
muşchi file fraged, 12 mm	4-6		

CÂTEVA REȚETE PENTRU ÎNCEPUT

MODUL GRĂTAR STANDARD

Friptură de ton la grătar, cu crustă de piper negru

2 bucăți de ton proaspăt
15 g piper negru proaspăt măcinat
25 g făină cu un vârf de cuțit de sare
1 ou (bătut)
Pesmet (dintr-o felie de pâine albă sau din grâu integral proaspătă)

Puneţi făina, oul, pesmetul şi piperul negru în vase diferite. Mai întâi, treceţi bucăţile de ton prin făină, apoi prin oul bătut şi prin pesmet, iar la final prin piperul negru măcinat. Bateți bine peştele pentru a se forma crusta.

Aşezaţi bucăţile de ton cu crustă pe grătarul fierbinte şi lăsaţi-le timp de 2 - 3 minute sau 1 - 2 minute dacă preferaţi tonul în sânge.

MODUL „TOPIRE“ AL GRĂTARULUI

Sendviş cald cu brânză, ciuperci şi usturoi

1 mini-baghetă, chiflă crocantă sau ciabatta
1 strop de ulei de măsline (folosiți ulei aromat, spre exemplu cu busuioc sau chilli, dacă doriți)
25 g brânză cheddar maturată rasă
25 g brânză mozzarella rasă
25 g brânză Gruyere sau Emmental rasă
3 - 4 ciuperci (feliate subțire)
1 căţel de usturoi (pisat)
o mână de frunze de pătrunjel proaspăt (tocat)

Tăiaţi pâine pe verticală, stropiţi ambele părţi în ulei şi puneţi usturoiul pisat. Aşezaţi cele trei tipuri de brânză pe felii, apoi pătrunjelul şi la urmă ciupercile. Puneţi pe grătarul preîncălzit, la modul de topire, timp de 3 - 4 minute sau până când se topeşte brânza.

Panini cu tărâţe cu şuncă afumată, brânză Stilton şi nuci prăjite

2 felii subţiri de pâine cu tărâţe (sau pâine cu nuci sau pâine din grâu integral)
5 ml ulei de măsline sau unt
50 g brânză Stilton
2 felii de şuncă afumată
2 - 4 nuci
o mână mică de frunze de micşunea, pentru decor

Prăjiţi nucile pe grătarul încins timp de 1 - 2 minute, apoi lăsaţi-le să se răcească puţin şi tocaţi-le mare. Apoi, prăjiţi feliile de şuncă pe grătar timp de 2 - 4 minute, până se rumenesc după plac. Scoateţi-le pe o

hârtie de copt.
Presăraţi ulei de măsline sau unt, după preferinţe, pe fiecare felie de pâine. Deasupra, aşezaţi bucăţile de brânză Stilton, apoi şunca şi nucile. Gătiţi pe grătar, în modul de topire, timp de 3 minute. Serviţi cu frunze de micşunea sau o salată la alegere.

Sendviş la grătar cu carne, hrean, roşii cherry şi măcriş
2 felii subţiri de pâine crocantă (precum cea cu smântână sau ciubatta)
1 bucată de vrăbioară
2 linguriţe de sos de hrean
2 - 3 roşii cherry feliate
o mână de măcriş
piper negru
Gătiţi vrăbioara după preferinţe pe grătarul încins timp de 2 - 3 minute. Luaţi-o de pe foc şi lăsaţi-o la o parte 5 minute.
Între timp, presăraţi pe ambele laturi ale pâinii crocante sos de hrean, aşezaţi carnea, roşiile, măcrişul şi condimentaţi cu piper negru. Aşezaţi cealaltă jumătate de pâine deasupra, puneţi totul pe grătar din nou şi lăsaţi timp de 2 minute, până când pâinea se încălzeşte şi devine uşor crocantă.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanţele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите.

С уреда не трябва да играят деца.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда.

Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

⚠ Повърхността на уреда ще се нагорещи.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не потапяйте уреда в течност.
- Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- Развийте напълно кабела от мястото му за съхранение преди да свържете грила с електрозахранването.
- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Не използвайте уреда за цели , различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не отстранявайте плочите по време на готвене. По време на готвене не докосвайте плочите/бутоните за освобождаване/дръжките и оставете уреда да се охлади преди да отстраните плочите.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

1. Контрол на температурата
2. Бутон за разтопяване
3. Лампичка за захранване (червена)
4. Индикатор за разтопяване (син)
5. Лампичка за термостата (зелена)
6. Тавичка за оттичане
7. Капак
8. Бутон за освобождаване
9. Ключ
10. Елемент за разтопяване
11. Плочи на скарата

пригоден за миене в съдомиялна машина

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Почиствайте плочите на скарата с влажна кърпа.

ХОРИЗОНТАЛНА ИЛИ НАКЛОНЕНА?

- Можете да повдигне капака, да наклоните решетка и да засилите скоростта на изтичане на мазнината в тавичката за оттичане или да оставите на равно място, за да попречите на храната да достигне предната част на решетката.
- Печете месо, бургери и всичко, което изпуска мазнина, на наклон.
- Печете сандвичи, панини, храна с течно съдържание като топено сирене, на равно място.

ПОДГОТОВКА

1. Центрирайте тавичката за оттичане под предната част на скарата, така че в нея да попада всяко изтичане.
2. Отворете скарата, почистете плочите на скарата с малко олио за готвене или масло, след което го затворете.
3. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Задайте необходимата температура (1-4) чрез копчето за регулатор на температурата .
3. Преместете ключа в позиция **I**. Лампичката за захранването ще свети, докато уредът е включен към захранването.
4. Лампичката на термостата ще светне, когато уредът достигне работната температура.
5. След това ще се включва и изключва заедно с термостата, докато той поддържа температурата.

ЗАРЕЖДАНЕ НА СКАРАТА

1. Когато лампичката на термостата ще светне, отворете скарата.
2. Разстелете храната на долната плоча на скарата с помощта на шпатула или щипки, а не с пръсти.
3. Не използвайте метални или остри предмети, тъй като те ще повредят незалепващите повърхности.

ПЕЧЕНЕ С КОНТАКТЕН ГРИЛ

1. Необходимо е само да затворите капака на грила върху самата храна.
2. Центърът се регулира, така че да може да се справи с плътни хранителни продукти или такива с нестандартна форма.
3. Готварските плочи трябва да са успоредни една на друга, доколкото това е възможно, за да се избегне неравномерно приготвяне на храната.
4. Готвенето с контактно положение на плочите става по-бързо, тъй като двете грил-плочи влизат в контакт с храната.
5. Когато приключите, отворете грила (използвайте готварски ръкавици) и отстранете храната с шпатула/щипки.

ГОТОВИ ЛИ СТЕ?

Изключете грила и извадете щепсела от контакта.

ОСТАВА ВИ ОЩЕ?

Сложете готварска ръкавица, изпразнете тавичката за събиране на мазнини в топлоустойчива купа, избършете с кухненска хартия и я върнете обратно под предната страна на грила.

РАЗТОПЯВАНЕ

1. След като се е охладила горната плоча я извадете чрез натискане и освобождаване на бутона, а след това повдигнете плочата от елемента. В момента, в който сте отстранили горната плоча, не се опитвайте да затворите грила насила, пантата е проектирана, така че да се завърти в този режим. За пълно затваряне на грила е необходимо да смените най-горната гореща плоча.
2. Синият индикатор за разтопяване светва.
3. Изберете режима на разтопяване чрез натискане на съответния бутон за разтопяване (xx за леко горно нагряване xx за по-интензивно нагряване). Горният елемент светва.
4. Горната плоча за готвене се повдига, като по нея липсват хранителни продукти, а те се разтапят качествено и без да се смачкват (за препечено сирене, панини, “Тюна Мелт” или деликатни храни като рибата).
5. Когато приключите, отворете грила (използвайте готварските ръкавици) и отстранете храната с шпатула/щипки.

ПРОВЕРЕТЕ ДАЛИ Е ГОТОВА ХРАНАТА

- Независимо от това кой режим на готвене използвате, е необходимо преди сервиране да се провери дали е храната е сготвена – в случай че се съмнявате, продължете с готвенето за още известно време.
- Приготвяйте месо, птиче месо и всичките им производни (кайма, бургери и т.н.), докато станат напълно. Гответе рибата, докато месото й загуби своята прозрачност.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ХРАНА

Отворете грила (използвайте готварски ръкавици) и отстранете храната с шпатула/щипки.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Преместете ключа в позиция **O**.
2. Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приберете.
3. Премахвайте плочите една по една.
4. Натиснете бутона за освобождаване и повдигнете плочата от елемента.
5. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
6. Измийте тавичката за оттичане с топла сапунена вода или като я поставите в горната кошница на съдомиялна машина.
7. Не използвайте телени гъби, стоманена вълна или сапунени подложки.

МОНТИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

1. Монтирайте плочите една по една.
2. Долната грил-плоча разполага с два малки раздела, намиращи се на двете й срещуположни краища. Горната грил-плоча има един голям раздел в центъра.
3. За да използвате горната плоча, поставете раздела в отвора, намиращ се в централната част на уреда.
4. За да използвате долната грил-плоча, поставете разделите в отворите от задната страна на уреда.
5. Натиснете другия край на плочата към страната на дръжката, за да се заключи на място.
6. При местата, в които горната и долната плоча влизат в контакт, незалепващите повърхности могат да покажат признаци на износване. Това е чисто козметичнен признак и не оказва влияние върху работата на скарата.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Тези времена са референтни. Те се отнасят за контактно готвене на грил на пресни или изцяло размразени храни, и са избрани въз основа на температурна настройка 3. За още деликатни храни, или в случай че предпочитате по-малко хрупкава или пък по-сурова храна, изберете някоя от по-ниските настройки. Те са за прясна или напълно размразена храна, сготвена като контрола на температурата е в „средна" позиция. Когато готвите замразена храна, добавете 2-3 минути за морска храна и 3-6 минути за месо и домашни птици, в зависимост от дебелината и плътността на храната. Ако предпочитате добре сготвена/хрупкава храна или по-бързи времена за готвене, изберете температурна настройка 4.

Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

ГОВЕЖДО	MIN	САНДВИЧИ	MIN
филе	5-7	сирене	2-3
пържола от рибица	7-8	шунка (сготвена)	5-6
шницел, 100 г	7-8		
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	**ЛЕКИ ЗАКУСКИ**	
говежда пържола	5-7	калцоне	8-9

наденички	6-8	хот дог	2-3
говеждо филе	7-9		
бифтек	8-9	**ПИЛЕШКО/ПУЕШКО**	
		пилешки гърди на парчета	5-7
АГНЕШКО		бутчета (пилешки)	5-7
кебап, кубчета от 25 мм	7-8	пуешки гърди, нарязани	3-4
агнешки котлет	4-6		
		ЗЕЛЕНЧУЦИ	
МОРСКА ХРАНА		аспержи	3-4
филе от сьомга	3-4	патладжан, парче/кубче	8-9
филе от морски костур	3-5	лук, тънки филийки	5-6
стек от камбала 12-25 мм	6-8	пипер, тънки парчета	6-8
стек от сьомга 12-25 мм	6-8	пипер, печен, след това обелен	2-3
стек от риба меч 12-25 мм	6-9	цял пипер, намазан с масло	8
стек от риба тон 12-25 мм	6-8	картофи, парче/кубче	7-9
кебап, кубчета от 25 мм	4-6		
скариди	1-2	**ПЛОДОВЕ**	
миди	4-6	ябълка, наполовина/ парче	6-8
		банани, нарязани по дължина	3-4
СВИНСКО		нектарини, наполовина /парче	3-5
котлети, 12 мм	5-6	праскови, наполовина /парче	3-5
пържола от бут	5-6	ананас, парче	3-7
кебап, кубчета от 25 мм	7-8		
наденички	6-8		
рибица, 12 мм	4-6		

НЯКОЛКО РЕЦЕПТИ КАТО ЗА НАЧАЛО

СТАНДАРТЕН ГРИЛ РЕЖИМ

Стек от риба тон на грил с коричка от черен пипер

2 пресни стека от риба тон

15 г прясно смлян едър черен пипер

25 г брашно с щипка сол

1 разбито яйце

трохи от хляб (от 1 филия пресен бял или пърнозърнест хляб)

Поставете брашното, яйцето, трохите и черния пипер в отделни чинии. Първо оваляйте стековете риба тон в брашното, а след това и в разбитото яйце, последвано от трохите и накрая – в черния пипер. Потупайте рибата, за да се разпредели бъдещата коричка.

Поставете покритите стекове от риба тон върху нагорещения грил и гответе в продължение на 2-3 минути, а ако сте почитатели на аланглето – за 1-2 минути.

НАСТРОЙКА “РАЗТОПЯВАНЕ” НА ГРИЛА

Тройна порция разтопено сирене и чесън с гъби

1 мини френска багета, хрупкава франзела или Чабата

1 щипка зехтин (използвайте овкусен зехтин, напр. с босилек или ако предпочитате – с къри)

25 г настъргано зряло кедрово сирене

25 г настъргано сирене Моцарела

25 г настъргано сирене Грюер или сирене Ементал

3-4 тънко нарязани печурки

1 скилидка счукан чесън

Малка шепа нарязан пресен магданоз

Нарежете хляба по дължина, поръсете двете основи със зехтин и намажете със счукания чесън. Покрийте двете основи с трите вида сирене, магданоза и накрая – гъбите. Печете на предварително загрят грил в режим “разтопяване” в продължение на 3-4 минути или докато се разтопи сиренето.

Хляб Панини с пушен бекон, сирене Стилтън и печени орехи

2 дебели филии хляб “Гранари”, а можете да използвате и орехов или пълнозърнест хляб

5 мл зехтин или масло

50 г сирене Стилтън

2 тънки резена пушен бекон

2 -4 ореха

Малка шепа пресни листа рукола за сервиране

Запечете орехите на горещия грил в продължение на 1-2 минути, оставете леко да се охладят и ги накълцайте на едро.

Поръсете всяка от филиите със зехтин или ако предпочитате – с масло. Украсете с натрошеното сирене Стилтън, след което и с бекон и орехи. Гответе на грила в режим “разтопяване” в продължение на 3 минути. Сервирайте с листа рукола или салата по ваш избор.

Стек-сандвич на грил с хрян, домати “Бейби Плъм” и крес

2 дебели филии хляб с коричка, каквито са квасецът или Чабата

1 стек от говеждо филе

2 чаени лъжици сос от хрян

2-3 нарязани домата “Бейби Плъм”

Малка шепа крес

Черен пипер

Пригответе стека от говеждо филе според вашите предпочитания върху горещия грил в продължение на 2-3 минути. Отстранете го и оставете да отпочине за 5 минути. В това време намажете двете страни на хляба със соса от хрян, добавете стека, доматите, креса и овкусете с черен пипер. Поставете другата половина на хляба отгоре, върнете на грила в продължение на 2 минути, докато се затопли целият хляб и стане леко хрупкав.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

ساندويتش الستيك المشوي مع الفجل والطماطم الصغيرة والجرجير

2 شريحة سميكة من الخبز اليابس (مثل العجين المخمر أو سياباتا)
1 شريحة ستيك
2 ملعقة شاي من صلصة الفجل
2-3 طماطم بيبي بلوم مقطعة
حفنة جرجير صغيرة
فلفل أسود

قم بطهي شريحة الستيك حسب تفضيلك على الشواية الساخنة لمدة 2-3 دقائق. أخرجها واتركها تستريح لمدة 5 دقائق.
وفي نفس الوقت، افرش جانبي الخبز اليابس بصلصة الفجل وقم بتغطيتها بشريحة اللحم والطماطم والجرجير ورشها بفلفل أسود.
ضع النصف الآخر من الخبز على القمة وأعدها للشواية وقم بالتحمير لمدة دقيقتين إلى أن يسخن الخبز جيداً ويصبح هشاً قليلاً.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

شريحة من التونة، 25-12 ملم	8-6	كيساديلا	3-2
ساندويتشات		تاكوس، محشو باللحم	8-6
جبن	3-2		
روزبيف (مطهي)	7-6		
رومي (مطهي)	7-6		

وصفات قليلة تبدأ بها

وضع الشواية القياسي

ستيك تونة مشوية بقشرة فلفل أسود

شريحة تونة طازجة

15 جرام فلفل أسود خشن مطحون طازج

25 جرام دقيق مع قليل من الملح

1 بيضة (مضروبة)

فتات خبز (من شريحة خبز أبيض أو قمح كامل طازج)

ضع الدقيق والبيض وفتات الخبز والفلفل الأسود في أطباق منفصلة. قم أولاً بغمس شرائح اللحم في الدقيق ثم البيض المضروب يليه فتات الخبز وأخيراً الفلفل الأسود الخشن. اضرب السمك بقوة لتأمين القشرة.

ضع شرائح التونة المغلفة على الشواية الساخنة وقم بطهيها لمدة 3-2 دقيقة أو 2-1 دقيقة إذا كنت تفضل التونة غير الناضجة بشدة.

إعداد "الذوبان" للشواية

إذابة الجبن الثلاثي مع فطر الثوم

1 رغيف فرنسي صغير أو لفة فرعية قشرية أو سياباتا

1 رشة زيت الزيتون (استخدام زيت بنكهة مثل الريحان أو الفلفل الحار إذا كنت تفضل ذلك)

25 جرام جبن شيدر ناضج مبشور

25 جرام جبن موزاريلا مبشور

25 جرام جبن جروير أو إمنتال مبشور

3-4 فطر صغير (شرائح رقيقة)

1 فص ثوم (مفروم)

حفنة صغيرة من ورق البقدونس المسطح الطازج (مفروم)

اقطع الخبز نصفين بالطول وقم برش القاعدتين بالزيت وطلاءها بالثوم المفروم. ضع فوق القاعدتين أنواع الجبن الثلاثة ثم البقدونس ثم الفطر على شواية سابقة التسخين في وضع الذوبان لمدة 3-4 دقائق أو إلى يذوب جميع الجبن.

بانيني خبز جراناري مع لحم خنزير مدخن وجبن ستيلتون وجوز محمص

2 شريحة سميكة من خبز جراناري (أو استخدم خبز الجوز أو الخبز الكامل)

5 مللي لتر زيت زيتون أو زبده

50 جرام جبن ستيلتون

2 شريحة لحم خنزير مدخن

2-4 جوزة

حفنة صغيرة من الجرجير الطازج للتقديم

قم بتحمير الجوز على الشواية الساخنة لمدة 2-1 دقيقة ودعها تبرد قليلاً وقم بتقطيعها. ثم قم بطهي شرائح لحم الخنزير المقدد على الشواية لمدة حوالي 4-2 دقيقة إلى المستوى المطلوب من الهشاشة. أخرجها وضعها على ورق مطبخ.

قم برش كل شريحة خبز بزيت زيتون أو بزبده إذا كانت مفضلة. قم بتغطية جبن ستيلتون المفتت ثم لحم الخنزير المقدد والجوز. قم بالطهي على الشواية في وضع الذوبان لمدة 3 دقائق. يقدم هذا الطبق مع جرجير أو سلطة من اختيارك.

العلوية لسان كبير في الوسط.

3. للصينية العلوية، ضع اللسان في الفتحة الموجودة على جانب مفصل الجهاز.
4. لصينية الشواية السفلية، ضع اللسان في الفتحة الموجودة خلف جانب مفصل الجهاز.
5. اضغط الحافة الأخرى للصينية في جانب المقبض إلى أن تستقر في مكانها.
6. يمكن أن تظهر في نقطة اتصال الصواني العليا والسفلى علامات تآكل على الأسطح المضادة للالتصاق. إن هذه الظاهرة شكلية فقط ولا تؤثر على عمل الشواية.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

استخدم هذه الأوقات كدليل. فهي لشواء الأطعمة الطازجة أو المذابة بالكامل باللمس وقد تم اختيارها على إعداد درجة الحرارة رقم 3. للأطعمة الأكثر رقة أو إذا كنت تفضل أطعمة أقل هشاشة أو أكثر نضجاً، اختر أحد الإعدادات المنخفضة. هذه الأوقات مخصصة للطهي عن طريق التلامس للأطعمة الطازجة أو المفكك تجميدها بالكامل. بالنسبة للأطعمة المجمدة: قم بإضافة دقيقتين إلى ثلاث دقائق للأطعمة البحرية، أو 6-3 دقائق للحوم والدجاج، وذلك بناءاً على سمك وكثافة الطعام.

تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.

قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ. إذا كنت تفضل طعاما كامل النضج/هش أو أوقات طهي أسرع اختر إعداد درجة الحرارة رقم 4.

عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.

لحم بقري	**د**	**دجاج/رومي**	**د**
لحم فيليه	7-5	قطع من صدور الدجاج	7-5
شريحة لحم الخصر	8-7	برغر، 50 غ، طازج/مجمد	4
برغر، 50 غ	6-5	برغر، 100 غ، طازج/مجمد	5
برغر، 100 غ	8-7	كباب، مكعب 25 ملم	8-7
كباب، مكعب 25 ملم	8-7	(أوراك (دجاج	7-5
شريحة لحم دائرية	7-5	صدور رومي بانيه	4-3
(نقانق (رفيعة	9-7	**خضروات**	
(نقانق (سميكة	9-8	الهليون	4-3
لحم الخصر	8-7	شرائح جزر	7-5
T عظمة على شكل	8-7	باذنجان شرائح/مكعبات	9-8
الضأن		**بصل، شرائح رفيعة**	6-5
كباب، مكعب 25 ملم	8-7	فلفل، شرائح رفيعة	8-6
مفروم	7-6	فلفل، يشوى ثم يقشر	3-2
قطع لحم الخاصرة	6-4	فلفل كامل مدهون بالزيت	8
مأكولات بحرية		**بطاطس شرائح/مكعبات**	9-7
شريحة من سمك الهلبوت، 25-12 ملم	8-6	كوسة شرائح/مكعبات	8-6
كباب، مكعب 25 ملم	6-4	**فاكهة**	
جمبري	2-1	تفاح أنصاف/شرائح	8-6
فيليه السمك الأحمر	5-3	موز شرائح طولية	4-3
فيليه سلمون	4-3	دراق أنصاف/شرائح	5-3
شريحة من سمك السلمون، 25-12 ملم	8-6	خوخ أنصاف/شرائح	5-3
سكالوب	6-4	أناناس شرائح	7-3
فيليه القاروس	5-3	**وجبات سريعة**	
شريحة من سمك أبو سيف، 25-12 ملم	9-6	كالزوني	9-8

التسخين المسبق

1. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
2. اضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (1-4).
3. ضع مفتاح التشغيل بوضعية I
4. سوف تضئ لمبة الطاقة طالما أن الجهاز موصل بمصدر الكهرباء.
5. سوف تضئ لمبة الترموستات عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة العاملة.
6. وسيقوم بالتشغيل والإيقاف عندما يعمل الترموستات على الحفاظ على درجة الحرارة.

قم بملء الشواية

1. افتح الشواية عندما تضئ لمبة الترموستات.
2. قم بفرد الطعام على الصينية السفلى للشواية باستخدام الملعقة أو الماشة ولا تستخدم الأصابع.

الشواء باللمس

1. أغلق الشواية على الطعام.
2. يتم ضبط المفصل للتعامل مع الأطعمة السميكة أو غريبة الشكل.
3. ينبغي أن تكون صواني الطهي متوازية تقريباً لتجنب الطهي غير المنتظم.
4. الشواء باللمس أسرع لأن صينيتي الشواء تلامسان الطعام.
5. عندما تنتهي، افتح الشواية (استخدم قفازات الفرن) وأخرج الطعام بملعقة/ملقاط.

هل انتهيت؟

أوقف الشواية وافصلها.

هل تريد المزيد؟

قم بارتداء قفاز الفرن وأفرغ صينية التنقيط في وعاء مقاوم للحرارة وامسحها بقطعة ورق مطبخ ثم أعدها إلي مكانها تحت واجهة الشواية.

الذوبان

1. أخرج الصينية العلوية بعد أن تبرد بضغط وترك الزر وارفع الصينية بعيدا عن العنصر. بمجرد إخراج الصينية العلوية لا تغلق الشواية بالقوة فالمفصل مصمم للطفو في هذا الوضع. لإغلاق الشواية بالكامل، أعد الصينية العلوية الساخنة إلى مكانها.
2. سوف تضيء لمبة الذوبان (الزرقاء).
3. اختر وضع الذوبان بالضغط على زر الذوبان (∫∫ لحرارة علوية رقيقة ∫∫∫ لحرارة أشد). سوف يضيء العنصر العلوي.
4. يتم رفع صينية الطهي العلوية خالية من الطعام الذي يذوب دون سحق (للجبن الذي على الخبز المحمص أو البانيني أو إذابة التونة أو طعام رقيق مثل الأسماك).
5. عندما تنتهي، افتح الشواية (استخدم قفازات الفرن) وأخرج الطعام بملعقة/ملقاط.

تأكد من طهي الطعام

- مهما كانت طريقة الطهي التي تستخدمها، تأكد من طهي الطعام جيدا قبل التقديم - وإذا كنت غير واثق من ذلك، قم بالطهي أكثر قليلاً.
- قم بطهي اللحوم والدواجن وأي مشتقات (اللحم المفروم والبرغر، الخ) إلي أن تصبح العصائر صافية. قم بطهي الأسماك إلي أن يصبح اللحم غامقاً.

إخراج الطعام

افتح الشواية (استخدم قفازات الفرن) وأخرج الطعام بملعقة/ملقاط.

محاذير وصيانة

1. ضع مفتاح التشغيل بوضعية O
2. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
3. أخرج صينية واحدة في كل مرة.
4. اضغط على زر التحرير وارفع الصينية بعيدا عن العنصر.
5. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
6. قم بغسل صينية التقطير بماء دافئ به القليل من الصابون، أو في الرف العلوي من غسالة الأطباق.
7. لا تستخدم سدادة مطهرة أو سلك صوف أو ضمادات صابون.

تركيب الصواني

1. استبدل صينية واحدة في كل مرة.
2. بصينية الشواية السفلية لسانين صغيرين بمعدل لسان على كل طرف على أحد جانبي صينية الشواية. بصينية الشواية

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب إلا يعبث الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

⚠ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- لا تغمر الجهاز في سائل.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- قم بفك الكبل بالكامل من مخزن الكبل قبل توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء.
- لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.
- لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تقم بإخراج الصواني أثناء الطهي. لا تلمس الصواني/أزرار إخراج الصواني/مقابض الصواني عند الطهي ودع الجهاز يبرد قبل إخراج الصواني.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. التحكم في درجة الحرارة
2. زر الذوبان
3. لمبة الطاقة (حمراء)
4. لمبة الذوبان (زرقاء)
5. لمبة الترموستات (خضراء)
6. صينية التنقيط
7. رفرف
8. زر الإطلاق
9. مفتاح التشغيل
10. عنصر الذوبان
11. صواني الشواية

خزانة غسالة الصحون

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بمسح ألواح الشواية بقطعة قماش مبللة.

مائلة أو مسطحة؟

- يمكنك رفع الرفرف لإمالة الشواية وتسريع تدفق الدهون في صينية التنقيط أو تركها مسطحة لمنع الطعام من الانجراف نحو واجهة الشواية.
- قم بشواء اللحم والبرغر وأي شيء يفرز دهنا في الوضع المائل.
- قم بشواء السندوتشات وسندوتشات البانيني والأطعمة ذات المكونات السائلة مثل الجبن المذاب في الوضع المسطح.

التحضير

1. ضع صينية التقطير أسفل الجزء الأمامي من الشواية بحيث تلتقط أي تسرب.
2. قم بمسح صينيات الشواية باستخدام كمية بسيطة من زيت الطعام أو الزبد، ثم قم بغلق الشواية. لا تقم بفرد الدهون المنخفضة حيث أنها قد تحترق على الشواية.

T22-5001420

22160-56 220-240V~50/60Hz 1000-1200W

22160-56 220-240В~50/60Гц 1000-1200 Вт